Nova zagrebačka kuharica

priredila

Marija Kumičić.

Tisak i naklada Akadem. knjižare Lav. Hartmana, Zagreb

19354

Knjige za mladež

koje su izašle nakladom

KR. SVEUČ. KNJIŽARE FR. ŽUPANA

KNJIŽARE L. HARTMANA

(Stjepan Kugli)

ILICA 30. — ZAGREB — ILICA 30.

	Kruna
A B C sa bojadisanim slikama. Veliki format	2.—
Andersen. Priče za mladež. Izabrao i priredio Stj. Basariček. Veliki format	2.40
Andersen, Priče za mladež. Izabrao i priredio Stj. Basariček. Sa 19 lijepih slika. Malo II. izdanje	1.20
Amicis Edmondo de, Srce. Poklanja našoj djeci P. Kunčić	2.—
Basariček Stj., Šaljive narodne pripovijetke. Sa 10 slika	—.80
Basariček Stj., Narodne pripovijetke. Sa 8 originalnih slika u crno i 8 slike u bojama	1.60
Basariček Stj., Tisuću i jedna noć. Arapske pričice	3.—
Belović Jelica, Mesendri za zabavu dobrim kevicam	2.—
Belović Jelica, Sto i deset igara za mladež. Ilustrovano sa 27 slika	1.—
Berge Fr., Prirodopis životinjstva, bilinstva i rudstva. Sa 300 bojad. i 80 prostih slika	3.—
Bojničić Ivan Kalnski, Mala povijest Hrvata. Ukrašeno sa 29 slika	1.—
Cvijić Antonija, A. B. C. ilustrovani	1.—
Čika Veso. Dječija radost. Pjesme i pripovijetke dobroj djeci	3.—
Domin Narcis, Terezija ili mlada milosrdnica Djecice čudorednom uzgoju. Pohvaljeno pariškim sveučilištem	1.20
Devčić Ivan, Hrvati i Hrvatska pod Napoleonom Velikim. Na temelju povjesnih podataka. Sa 10 lijepih slika	—.80
Djačija milovanja. Pjesme i pripovijetke za mladež	2.40
Djačije igre. Sa krasnim slikama	1.—
Dvanaest najljepših priča i narodnih pripovijedaka. Po Karadžiću, Stojanoviću i po drugim izkazima. Sa 12 slika	—.60
Četrnaest najljepših priča i narodnih pripovijedaka. Po Karadžiću, Stojanoviću i po drugim izkazima. Sa 13 slika. III. izpravljeno izdanje	—.60
Dvadeset najljepših priča i narodnih pripovijedaka. Po Karadžiću, Stojanoviću i po drugim izkazima. Sa 8 slika	—.60
Felix G., Francuska revolucija godine 1789.—1795. Ilustrovano sa 18 slika	—.80
Filipović Ivan, Ezopove basn. Sa 21 slikom	—.80
Filipović Ivan, Kraljević Marko u narodnim pjesmama. Sa slikom Markovom	2.—
Fincek Ivan, Grad Zagreb ili Bog svojih ne ostavlja. Pučka pripovij. za mladež i odrasle	—.60
Gail Josip, Poputnica mladu i nejskusnu kroz društvo i život	1.—
Goltan Ivan, Novi bajni svijet. Sa slikama	2.40

Veliki popis knjiga šalje se svakomu na zahtjev badava i franko.

Knjižara L. Hartmana (St. Kugli), Zagreb, Ilica 30

	Kruna
Glasoviti muževi staroga vijeka. Za hrvatsku mladež sastavio po Rollinu M. C.	1.—
Gle što nova. Slikovnica za manju djecu	—.60
Hefela, Put na istok do Carigrada	1.—
Hoffmann Franjo, Sto i pedeset pripovijedaka za mladež. Preveo Ivan Filipović. Drugo izdanje priredio S. Basariček	1.50
Hoffmann Franjo, Četrdeset i dvije pripovijetke za mladež. Preveo Ivan Filipović. Drugo izdanje priredio S. Basariček	—.80
Hoffmann Franjo, Četrdeset pripovijedaka za mladež. Preveo Ivan Filipović. Drugo izdanje priredio S. Basariček	—.80
Hoffmann Franjo, Trideset i šest pripovijedaka za mladež. Preveo Ivan Filipović. Drugo izdanje priredio S. Basariček	—.80
Hoffmann Franjo, Trideset i dvije pripovijetke za mladež. Preveo Ivan Filipović. Drugo izdanje priredio S. Basariček	—.80
Hoffmann Franjo, Inkino blago. Sa 4 slike	—.80
Hoffmann Franjo, Inkino blago. Sa 4 slike (Ćirilicom)	—.80
Hoffmann Franjo, Radišu Bog pomaže. Pripovijetka za mladež. Sa 24. slike. Preveo I. Ciganović	1.—
Hoffmann Franjo, Na dalekom sjeveru. Sa 4 slike	—.80
Hoffmann Franjo, Onkraj mora. Pripovijest za mladež	—.80
Hoffmann Franjo, Osveta je moja, ja ću ju vratiti! Pripovijetka za mladež. Sa 4 slike	—.80
Hoffmann Franjo, Kakva sjetva, takva žetva. Pripovijest za mladež. Pohrvatio Miroslav Ostoić. Sa 4 slike	—.80
Hoffmann Franjo, Na pustom otoku (Brodolom »Pacifika«)	1.20
Hoffman Franjo, Ne osveti se, osvetiću te ja! Pripovj. za mladež. Sa 4 sl. (ćirilicom)	—.80
Hoffmann Franjo, Kakva sjetva, takva žetva. Pripovj. za mladež. Sa 4 sl. (ćirilicom)	—.80
Izabrane narodne pripovijesti. Napisala Božena Nemcova. S češkoga preveo Aug. Harambašić. Sa slikama. Lijepo uvezano sa bojadisanim omotom	2.—
Jais O. E., Lijepe i poučne pripovijetke i rečenice za mladež	—.50
Jambrišak Marija, Znamenite žene u povjesti i pričama. I., II. i III. sv. po	1.20
Jambrišak Marija, O pristojnom vladanju u svim životnim prilikama	4.—
Jovan Dragutin, Iz mladenačkoga svijeta. Zabavno-poučne pripovijesti	2.—
Jovan Dragutin, Iz života za život. Vijenac izvornih poučnih pripovijedaka za odraslu mladež	1.—
Jovan Dragutin, Um i srce. Vijenac priča i pripovijedaka za mladež	1.—
Kačić-Miošić O. Andrija, Razgovor ugodni naroda slovinskoga. Sa 46 originalnih slika. Slike risao V. Anderle	2.—
Katalinić Jerotov Rikard, Vesela mladež. Slikovnica	2.40
Kišpatić M., Prirodopis životinjstva, bilinstva i rudstva. Sa 539 slika	3.—
Klaić Franjo, Mali stočar ili kratak nauk o stočarstvu u pitanjih i odgovorih	—.60
Klaić Vj., Slike iz slavenske povjesti	2.—
Kraljević Marko u narodnim pjesmama	1.—
Krempler Pajo, Pobjeda ljubavi. Dvije slike iz života	1.—
Krčmarić B., Novi razgovor ugodni naroda hrvatskoga ili hrvatski gusiar. Sa 28 slika od V. Anderlea	2.—
Kristof Kolumbo ili otkriće Amerike. Po Campe-u. Sa 8 slika u bojama i 8 u crno	2.40
Kunčić Petar, Viški boj. Sa 50 slika krasno ilustrovano djelo	2.80
Kunčić Petar, Hrvati na ledenom moru. Po izvješću J. Bayera. Sa 50 slika	1.60
Mala zorna obuka sa hrvatskim, njemačkim i franceskim riječima	3.—
Mali čestitar ili vijenac najljepših čestitaka za malu djecu i odrasle	—.40
Maržik Vj. Zaboj, Narodne pripovijetke Slavena. Razdijeljeno u 2 sveščića svaki po	1.—
Mestvićeve pripovijetke. Po J. V. Cooperu preveo Ivan Devčić. Sa 7 slika	2.—
Milaković Josip, Mali hrvatski dekiamator. Zbirka pjesama za mladež	1.—

Veliki popis knjiga šalje se svakomu na zahtjev badava i franko.

Knjižara L. Hartmana (St. Kugli), Zagreb, Ilica 30

	Kruna
Milaković Josip, Preljetno cvijeće. Pjesmice	
Najmilije životinje. Slikovnica	1.60
Naši prijatelji. Knjiga sa bojadisanim i crnim slikama	—.80
Novaković Stojan, Kosovo. Srpske narodne pjesme o boju na Kosovu	—.80
Nova slikovnica za dobru dječicu. Slikama pridodane su i pjesmice	—.40
Pajeken J., Život u Americi. Doživljaji mlada izseljenika	—.80
Pogačić Milka, Milodarke dobroj djeci. Pjesme i pripovijetke	2.—
Poparić, Doživljaji hrvatskih pomoraca	1.60
Pravi Petrica Kerempuh ili svjetski potepuh. Slike iz života najvećega svjetskoga prokšenjaka i lakrdijaša Sa 56 slika	1.20
Pripovijesti o Kraljeviću Marku za mladež. Po narodnim pjesmama	—.80
Drveni krst i čudotvorni lekar. Dvije pripovijetke sa 8 slika. (Cirilicom)	1.20
Razbojnička gradina i Drveni krst. Dvije pripovijetke sa 8 slika	—.80
Rubetić Cvjetko, Pjesmarica za djecu pučkih škola	—.80
Robinzon Kruzoe. Sa 4 velike i 15 malih slika	—.40
Sretna vremena, Slike i pjesmice za djecu	1.60
Stojanović Mijat, Slike iz života hrvatskoga naroda po Slavoniji i Srijemu	2.40
Šmid Krištof, Božidar. Pripovijetka za mladež	1.20
Šmid Krištof, 150 kratkih pripovijesti sa slikama	—.80
Šmid Krištof, Genoveva. Sa 6 slika	1.50
Šmid Krištof, Najbolja baština. Janješce. Dvije pripovijetke za mladež. Sa 2 slike	—.50
Šmid Krištof, Dobri Radojica i zločesti Ivica. Pripovijetke za mladež. Sa 4 slike	—.80
Šmid Stj., Barun Franjo Trenk i njegovi panduri. Sa 16 slika	—.80
Šmid Krištof, Dobri Radojica i nevaljali Joca. Pripov. za mladež. Sa 4 sl. (Cirilicom)	—.80
Šmid Krištof, Najbolja baština. Janješce. Dvije pripov. za mladež. Sa 2 sl. (Cirilicom)	—.80
Što sve ljudi rade. Slikovnica u velikom obliku	1.80
Štulc V., Miriama. Pripovijest	—.50
Tomašić Ivan, Ljubičice. Priče Ivana Gottfrieda Herdera. Sa slikom	1.—
Tomašić Ivan, Gimnastičke igre. Vježbe za gimnastiku dietinjega tijela i duha	5.—
Tomašić Ivan, Najljepši ures duši i srcu dobre Hrvaćadi. Čudoredno-poučne priče i pripovijesti za mladež. Sa mnogo slika	2.—
Tomašić Ivan, Biserčice. Priče Fridricha Adolfa Krummachera	1.—
Tomić J. E., Život i djela glasovitog kneza Dona Quiyotta dela Mancha. Španjolski napisao Miguele de Cervantes Saavedra. Priredjeno po franceskom	3.—
Tomšić Lj., Izabrane izvorne pripovijesti. Sv. I. i II. po	—.70
Tomšić Lj., Bršljani. List mladeži našoj. Tečaj IV. 8, str. 384, sa 12 bojadisanih i 24 crnih slika	2.—
Turić Đuro, Znameniti Hrvati. Poviesne pripovijetke za mladež. Sa 10 slika	1.20
Trinaest najljepših priča i pripovijedaka. Po Karadžiću, Stojanoviću i po drugim izvorima. Sa 12 slika	—.60
Trubelka A. V., Mali krasnoslov ili zbirka deklamacija. Sastavljeno po hrv.-srp. pjesn.	1.—
Valerija ili slavlje iz katakomba. Pripoviest iz kršćanske prošlosti od Ant. de Waala. Preveo i nieka tumačenja dodao dr. Ivan Ojuranec. Sa 28 slika	2.—
Varjačić Lj., Proljetno cvijeće. Pjesme mladenke	1.—
Varjačić Lj., Čestitarka. Knjiga izvornih čestitaka za sve prigode u životu	1.—
Varjačić Lj., Milovanke. Pjesme i pripovjesti	—.80
Varjačić Lj., Tudjinke. Pjesme i pripovjesti	—.80
Varžićka Julije, Mali zabavljač. Zanimive računske i geometrijske zadaće, zagonetke, zavedbe, dosjetke	—.60
Veliki čestitar ili Vienac najljepših čestitaka za djecu, mladež i odrasle	1.—
Verne Jules, Put k središtu zemlje. Hrvatskoj mladeži priredio jedan prijatelj. Lijepo uvezano	1.20

Veliki popis knjiga šalje se svakomu na zahtjev badava i franko.

Zagreb 1914

NOVA ZAGREBAČKA

KUHARICA.

PRAKTIČNI NAPUTAK

ZA

KUHANJE, PEČENJE I UKUHAVANJE.

PODPUNA SBIRKA NAJBOLJIH PROPISA ZA DOMAĆICE I KUHARICE.

PO

KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA

I S OBZIROM

NA NARODNA JELA

SASTAVILA

MARIJA KUMIČIĆ.

ČETVRTO IZPRAVLJENO I POMNOŽENO IZDANJE.

SA 170 SLIKA.

TISAK I NAKLADA KNJIŽARE L. HARTMANA (ST. KUGLI), ZAGREB ,30

19354

Predgovor četvrtomu izdanju.

Najbolje jo djelo koje se samo sobom hvali, stara je rieč. To se punim pravom može kazati za „Novu zagrebačku kuharicu“, koju je sastavila gospodja Marija Kumičić, a koja se je u malo godinah razprodala u više hiljada iztisaka.

„Nova zagrebačka kuharica“ izlazi sada u četvrtom izdanju, savjestno pregledana, izpravljena i nešto popunjena.

Akoprem ima u „Novoj zagrebačkoj kuharici“ po izbor hrana i zakusaka, od srca bili bismo zahvalni našim Hrvaticam, da iz svih krajeva naše hrvatske domovine pošalju gdji. Kumičić opise naših narodnih jela, u koliko nisu sadržani u ovoj knjizi.

Iskreno želimo, da se što prije latimo ponovnog izdanja, jer to bi bio najočitiji znak, da je hrvatska knjiga, u hrvatskim zemljama, stekla podpunu ljubav i dužno štovanje.

S ovom porukom evo predajemo na ruke Hrvaticah četvrto izdanje

Nakladnici.

Sadržaj.

Strana

Uvod --- 1
O hrani --- 3
Probava jela --- 7
O postavljanju i pokrivanju stola. (Das Tischdecken)--- --- --- 9
Kako se postupa kod slaganja ubrusaca --- --- --- --- --- --- --- 16
Tumač nekojih tudjih izraza--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 23

Juhe za bolestne. (Kranken-Suppen).

Juha od kokoši. (Hühner-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 25
Juha sa mesnim extraktom. (Suppe mit Fleisch-Extrakt) --- --- --- --- --- --- 25

Juhe od stučena mesa. (Gestossene Fleisch-Suppe)

Juha od pečene peradi. (Suppe von gebratenem Geflügel) --- --- --- --- --- 26
Juha od kopunovih prsiju. (Suppe von Kapaunbrustfleisch) --- --- --- --- 26
Juha od jetara. (Leber-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 26
Juha sa sječenim mesom. (Suppe mit gehackten Fleische) --- --- --- --- --- 26
Juha od filekah. (Kuttelfleck-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 26
Kisela juha od kobasica. (Saure Wurst-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- 26
Juha od moždjana. (Hirn-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 27
Juha od kopriva na ruski način. (Brennesselsuppe nach russischer Art)--- 27
Proljetna juha. (Frühlings-Suppe). --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 27
Španjolska juha. (Olla Potrida. Spanische Suppe) --- --- --- --- --- --- --- 27
Ruska juha. (Russische Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 27
Poljska juha. (Barszes, Polnische Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 28
Ragout juha. (Ragout-Suppe)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 28
Francezka juha sa mesom. (Französische Suppe mit Fleisch) --- --- --- --- 28
Juha od kelja. (Kohl-Suppe)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 28
Juha od šparge. (Spargel Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 28
Juha od cvjetače. (Karfiol-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 29
Čorba od graška. (Erbsen-Brühe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 29
Krepka juha i mesni extrakt. (Kraftbrühe und Fleischextrakt) --- --- --- --- 29
Juha od graška. (Erbsen-Suppe)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 29
Juha od leće. (Linsen-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 29
Juha od pasulja. (Bohnen-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 30
Juha od pasulja drugačije. (Bohnen-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 30
Juha od krumpira sa popečenom žemljom. (Erdäpfel-S. m. geback. Semmel) 30
Juha od krumpira sa mrkvom. (Erdäpfel-Suppe mit gelben Rüben) --- --- 30
Juha od gljiva. (Schwamm-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 31
Juha od kumina ili na zapražak. (Kümmel- oder Einbrenn-Suppe) --- --- 31
Juha od kornjače. (Schildkröten-Suppe mit Wein) --- --- --- --- --- --- --- 31
Kriva juha od kornjače. (Falsche Schildkröten-Suppe) --- --- --- --- --- --- 31

Strana

Juha od raka. (Krebs-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 32
Čista ribja juha. (Klare Fisch-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 32
Juha od stučene ribe. (Gestossene Fisch-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 32
Juha od ikre (mriesti). (Roggen-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 32
Juha od drobca. (Beuschl-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 33
Riba u mrkoj umaci kao juha. (Fisch in brauner Sauce als Suppe) --- --- 33
Juha od skorupa (vrhnja). (Rahm-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 33
Juha od mlieka s komadići žemlje. (Milchsuppe mit Semmelschnitten) --- 33
Juha od mlieka s rižom. (Milchsuppe mit Reis) --- --- --- --- --- --- --- --- 33
Juha od badema. (Mandel-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 33
Juha od vina. (Wein-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 33
Juha od piva. (Bier-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 34
Panada ili bielim kruhom ukuhana juha. (Panadel oder verkochte Weissbrod-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 34
Juha od žemlje. (Semmel-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 34
Juha od mesa. (Fleisch-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 34
Juha od kruha. (Brod-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 34
Sago juha. (Sago-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 35
Juha od krupice. (Gries-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 35
Juha od prekrupa. (Gerollte Ulmer-Gerstel-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- 35
Ričet --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 35
Ričet jednostavnije --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 35
Rumfordska juha. (Rumforder-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 35
Juha od stučene riže. (Gestossene Reiss-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- 36
Juha od riže. (Reiss-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 36
Riža s rajčicami. (Reiss mit Paradeis) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 36
Talijanska juha od riže. (Italienische Reiss-Suppe. Minestra) --- --- --- --- 36
Juha od povrtelja s prženimi rezanci od mesa. (Kräuter-Suppe mit gebackenen Fleischnudeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 36
Grčka juha. (Griechische-Suppe) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 37
Riža s graškom. Risi pisi. (Reis mit Erbsen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 37
Riža sa zeljem. (Kraut-Reiss) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 37
Talijanska riža. Risotto. (Wälscher-Reiss) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 37
Pilav na turski način. (Pilaw auf türkische Art) --- --- --- --- --- --- --- --- 37

Tjestenine za juhe. (Suppen-Mehlspeisen).

Farflići. (Farfelteig) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 38
Kašica. (Gerstelteig) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 38
Rezanci. (Nudelteig) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 38
Male kobasice od riže. (Reiss-Würstchen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 39
Okrugljice od riže. (Reiss-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 39
Carski žličnjaci. (Nockerln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 39
Konsomme od moždjana. (Hirn-Consommé) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 39
Konsomme od mesa. (Fleisch-Consommé) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 39
Lievanci ili kapanci. (Eingussnudeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 39
Ribana kašica. (Geriebenes Gerstl) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 40
Rezanci i krpice. (Nudeln und Fleckerl) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 40
Lokuma. (Schlickkrapfen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 40
Gibanica od krupice. (Griess-Strudel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 40
Gibanica od mesa i pluća. (Fleisch- und Lungen-Strudel) --- --- --- --- --- 40
Rezanci od savijača. (Fritatten-Nudeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 41
Haše ustipci. (Hachée-Krapfen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 41
Okrugljice od mesa. (Fleisch-Knödel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 41
Okrugljice od jetara. (Leber-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 42

Strana

Žličnjaci od jetara ili riže. (Leber-Erbsen oder Reissnockerln) --- --- --- 42
Žličnjaci. (Nockerln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 42
Žličnjaci poput graha. (Erbsen-Nockerln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 42
Prženi grašak. (Gebackene Erbsen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 42
Uljevuše. (Schöberl) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 42
Uljevuše od krupice. (Gries-Schöberl) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 42
Žličnjaci od krupice. (Gries-Nockerln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 43
Okrugljice od krupice. (Gries-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 43
Valjušci od krumpira kuhani. (Erdäpfel-Knödeln gesotten) --- --- --- --- --- 43
Valjušci od krumpira pečeni. (Gebackene Erdäpfel-Knödeln) --- --- --- --- 43
Okrugljice od mrvica. (Brösel-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 43
Valjušci od moždjanah. (Hirn-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 43
Okrugljice od mozga. (Mark-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 44
Valjušci od slanine. (Speck-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 44
Heljdeni valjušci. (Haiden-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 44
Heljdeni žganci. (Haiden-Sterz) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 44

Pajela. Upirjano meso i učinci. (Einschieb-Speisen Eingemachtes)

Zečje meso i srnetina: But od srne ili filet ili prednja strana. (Hasen und Rehfleisch: Reh-Schlögel, Nuss oder Fillet) --- --- --- --- --- --- 45
Drobnina od zeca. (Hasenklein) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 45
Svinjetina: Meso s hrenom. (Schweinfleisch, Krenfleisch) --- --- --- --- --- 46
Svinjetina s rižom poput pilava. (Schweinfleisch mit Reiss als Pilaw --- 46
Svinjetina s rajčicami i rižom. (Schweinefleisch mit Paradeis und Reiss) --- 46
Svinjetina kao gulaš. (Schweinfleisch als Gulasch) --- --- --- --- --- --- --- 46
But od vepra upirjana. (Wildschwein gedämpft) --- --- --- --- --- --- --- --- 46
Teletina: Jednostavno upirjana, tenfana. (Kalbsfleisch: Einfach gedünstet) 47
Učinak od teletine ili pilića. (Eingemachtes von Kalbsfleisch oder Geflügel) 47
Učinak od drobnine, raca i gusaka. (Eingemachtes von Gans, oder Enten-Jungen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 47
Učinak od teleće žliezde. (Eingemachtes von Kalbsbries) --- --- --- --- --- 48
Upirjana (tenfana) teletina bez masti. (Kalbsfleisch ohne Fett gedünstet) 48
Špikanje. (Spicken) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 48
Našpikana but popečak (Schnitzel) ili frikando. (Gespickter Schlögel, Schnitzel oder Fricandeau) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 48
Frikando sa umakom od skorupa. (Frikandeau mit Rahm-Sauce) --- --- --- 48
Teletina nakisana s vrhnjem. (Kalbsfleisch gesäuert mit Rahm) --- --- --- 49
Teletina s umakom od kapari. (Kalbsfleisch mit Kapern-Sauce) --- --- --- 49
But sa pikantnom umakom. (Schlögel mit pikanter Sauce) --- --- --- --- --- 49
Nadjevene teleće grudi. (Gefülte Kalbsbrust) --- --- --- --- --- --- --- --- 49
Teletina s rajčicami. (Kalbsfleisch mit Paradeis) --- --- --- --- --- --- --- 49
Upirjana teleća prsa s makaroni. (Gedünstete Kalbsbrust mit Maccaroni) 50
Teleći gulaš. (Kalbs-Gulasch) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 50
Teleći gulaš, drugačije. (Kalbs-Gulasch anders) --- --- --- --- --- --- --- --- 50
Teleći učinak. (Eingemachtes) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 50
Upirjana but od škopca. (Hammelschlögel gedämpft) --- --- --- --- --- --- --- 50
Škopčevina u vlastitom soku. (Schöpsenfleisch im eigenem Safte) --- --- --- 51
Škopčevina sa sardeljicami. (Schöpsenfleisch mit Sardellen) --- --- --- --- --- 51
Škopčevina sa rajčicami. (Schöpsenfleisch mit Paradeis) --- --- --- --- --- --- 52
But od škopca na turski način. (Hammelsbug nach türkischer Art) --- --- 52
Škopčevina parena sa zeljem i krumpirom. (Schöpsenfleisch gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 52
Provarena škopčevina. (Heissabgesottenes Schöpsenfleisch) --- --- --- --- --- 52
Janjetina: Janjetina u vlastitom soku. (Lammfleisch: Lammfleisch im eigenen Safte --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 53

Strana

Janjetina sa skorupom (vrhnjem). (Lammfleisch mit Rahm) --- --- --- --- 53
Janjetina sa paprikom. (Lammfleisch mit Paprika) --- --- --- --- --- --- --- 53
Učinak od janjetine. (Eingemachtes) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 53
Upirjana guska. (Gedünstete Gans) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 53
Upirjane patke (race): Upirjane race ukrašene varivom. (Gedünstete Enten: Gedünstete Enten mit Gemüse garnirt) --- --- --- --- --- --- --- --- 53
Patka mrko upirjana. (Braungedünstete Ente) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 53
Upirjani golubi. (Gedünstete Tauben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 54
Našpikani golubi. (Gespickte Tauben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 54
Upirjani kopun ili puran s ukrasom. (Gedünsteter Kapaun oder Indian garn.) 54
Upirjani pilići. (Gedünstete Hühner) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 54
Upirjani pilići sa varivom ili ragoutom. (Gedünstete Hühner mit Gemüse oder Ragout)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 54
Risotto --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 55
Pilići sa rižom. (Hühner mit Reiss) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 55
Pilići s umakom od skorupa. (Hühner mit Rahmsauce) --- --- --- --- --- --- 55
Mladi tenfani pilići. (Junge Hühner gedünstet) --- --- --- --- --- --- --- --- 55
Mladi pilići s rezanci ili makaroni. (Junge Hühner m. Nudeln o. Maccaroni 55
Mladi pilići na paprikaš. (Junge Paprika-Hähner) --- --- --- --- --- --- --- 56
Provareni pilići. (Heissabgesottene Hühner) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 56
Učinak od pilića. (Eingemachte Hühner) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 56
Pikantni pilići. (Picante Hühner) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- — 56
Pečena divlja perad. (Gedämpftes Wildgeflügel). --- --- --- --- --- --- --- --- 56

Namrvljeno ili prženo (pohano) meso. (Panirtes oder gebackenes Fleisch).

Prženi pilići i golubi. (Gebackene Hühner und Tauben) --- --- --- --- ---
Pržena teletina i janjetina. (Gebackenes Kälbernes und Lämmernes]--- --- 57
Pržena savijača. (Gebackene Roulade)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 57
Namrvljena but. (Panirter Kalbsschlögel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 57
Naravni teleći popečak: Popečci i rebarca (Naturschnitzel: Schnitzel und Koteletten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 58
Kalbssteaks, (Kalbstek) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 58
Carski popečak. (Kaiser-Schnitzel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 58
Popečak s lukom. (Schnitzel mit Zwiebel)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 58
Popečci našpikani. (Gespickte Schnitzel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 58
Popečci sa kiselicom. (Schnitzel mit Sauerampfer) --- --- --- --- --- --- --- 58
Popečci s limunovim umakom. (Schnitzel mit Limoniensauce) --- --- --- --- 58
Popečak s paprikom, (Paprika-Schnitzel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 59
Parižki popečak. (Pariser Schnitzel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 59
Popečak s vrhnjem i sardeljicami. (Schnitzel mit Rahm und Sardellen) --- 59
Namrvljeni (panirani) popečak. (Eingebröselte Schnitzel) --- --- --- --- --- 59
Teleća rebarca: Rebarca namrvljena. (Kalbscotelet ten: Eingebröselte Kalbscoteletten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 59
Izsječena rebarca. (Faschirte Coteletten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 59
Rebarca obično pečena sa limunovim sokom. Coteletten einfach gebraten mit Limoniensaft) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 59
Rebarca sa sardeljicami. (Coteletten mit Sardellen) --- --- --- — --- --- --- 60
Našpikana rebarca. (Gespickte Coteletten)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 60
Janjeća namrvljena rebarca. (Lamms-Coteletten eingebröselt) --- --- --- --- 60
Rebarca od škopčevine: Rebarca pečena s gorušicom. (Schöpsen-Coteletten: Cotoletten mit Senf gebraten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 60
Našpikana rebarca s varivom. (Gespickte Coteletten mit Gemüse)--- --- --- 60
Rebarca s češnjakom. (Coteletten mit Knoblauch) --- --- --- --- --- --- --- 60

Strana

Rebarca s krumpirom. (Coteletten mit Erdäpfeln) --- --- --- --- --- --- --- 60
Rebarca s paprikom. (Coteletten mit Paprika) --- --- --- --- --- --- --- --- 61
Rebarca od svinje: Rebarca s kuminom. (Schweins-Coteletten: Coteletten mit Kümmel)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 61
Namrvljena rebarca. (Coteletten eingebröselt) --- --- --- --- --- --- --- --- 61
Popečci (Schnitzel) i rebarca od divljači: Namrvljena rebarca ili popečci. (Vom Wildpret: Eingebröselte Coteletten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 61
Obično pečena rebarca ili popečci. (Schnitzel oder Coteletten einfach gebraten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 62
Popečci i rebarca s makaroni i umakom od rajčica. (Schnitzel und Coteletten mit Maccaroni und Paradeis-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- 62
Poput beefsteaka. (Biftek) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 62
Našpikani popečci s vrhnjem (Gespickte Schnitzel mit Rahm)--- --- --- --- 62
Nadjeveni popečci i rebarca: Našpikani popečci. (Gefüllte Schnitzel und Coteletten: Gespickte Schnitzel)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 62
Namrvljena rebarca. (Eingebröselte Coteletten) --- --- --- --- --- --- --- --- 62
Popečci kao savijača: Teleća savijača s kiselim skorupom. (Kalb-Roulade mit saurem Rahm) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 62
Janjeća savijača. (Lamms-Roulade)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 63
Savijača od svinjetine. (Schweins-Roulade) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 63
Popečci od izsječena mesa: Sa sardeljicami i skorupom. (Schnitzel von gehackten Fleisch: Mit Sardellen und Rahm) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 63
Od svinjetine. (Von Schweinfleisch) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 63
Od divljači. (Von Wildpret) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 63
Popečci od nadjeva u mrežici. (Farce-Schnitzel im Netzel) --- --- --- --- 63
Mesni uštipci od ostataka pečenke. (Fleisch-Krapfeln von Bratenresten) 64
Pilav od škopčevine u lišću od trsja. (Schöpsenpilaw in Blättern) --- --- 64
Isječeni hrbat od zeca. (Faschirter Hasenrücken) --- --- --- --- --- --- --- 64
Zec pripravljen na ulju. (Hase am Oel zubereitet) --- --- --- --- --- --- --- 64

Kobasice ili djevenice. (Würste).

Kobasice bez crieva; Od svinjetine i teletine. (Würstchen ohne Darm: Von Schwein- und Rindfleisch) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 65
Od svinjetine i teletine. (Von Schwein- und Kalbsfleisch)--- --- --- --- --- 65
Kobasice s mrežicom. (Netzwürste) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 65
Svježe (friške) kobasice ili djevenice: Od svinjetine. (Frische Würste von Schweinfleisch)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 65
Od teletine. (Von Kalbfleisch) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 66
Gotove kupljene kobasice. (Fertig gekaufte Bratwürste) --- --- --- --- --- 66
Debele djevenice. (Dicke Würste) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 66
Djevenice od jetara. (Leberwürste)--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 66
Krvavice. (Blutwürste) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 66
Sušeno ili udjeno meso: Udjene kobasice. (Geräucherte Würste: Selchwürste) 66
Udjene kobasice. (Selchwürste) --- KOBASICE --- --- --- --- --- --- --- --- 66
Kranjske kobasice. (Krainerwürste)--- KOBASICE --- --- --- --- --- --- --- 67
Mozgovnice. Salalade. (Cervelatwürste) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 67
Udjene krvavice. (Geräucherte Blutwürste) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 67
Kuljenica. (Schwartenwurst) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 67
Tištenica i jezična kobasa. (Presswurst und Zungenwurst) --- --- --- --- --- 67
Salame --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 67
Razsoljeno meso. (Pöckelfleisch) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 67
Udjeno meso: Udjena svinjetina. (Geräuchertes Fleisch: Geräuchertes Schweinfleisch) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 67
Pisana pečenka. (Schweinslungenbraten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 68
Šunka. (Schinken) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 68

Strana

Kako se kuha šunka. (Schinken zu kochen) --- 68
Kako se šunka peče. (Schinken zu backen) --- 68
Udjena govedina. (Geräuchertes Rindfleisch) --- 68
Udjena teleća but. (Geräucherter Kalbsschlögel) --- 69
Prsa od guske udjena. (Geräucherte Gansbrust) --- 69
Udjeni jezik: Volovski jezik. (Geräucherte Zunge: Ochsenzunge) --- 69
Svinjski jezik. (Schweinszunge) --- 69
Razsoljeni jezik. (Pöckelzunge) --- 69
Svježi (friški) jezik: Kako se kuha volovski jezik. (Frische Zunge: Ochsenzunge zu kochen) --- 69
S hrenom. (Mit Kren) --- 70
Jezik s varivom. (Zunge mit Gemüse) --- 70
Našpikani jezik s umakom od skorupa. (Gespickte Zunge m. Rahmsauce) 70
Jezik sa sardeljicami. (Zunge mit Sardellen) --- 70
Nadjeveni popečci od jezika. (Gefüllte Zungen-Schnitzel) --- 70

Jela od glave i noguh. (Speisen von Köpfen und Füssen).

Volovski gubac: S maslacem i limunovim sokom. (Ochsengaumen: Mit Butter und Limoniensaft) --- 70
Volovski gubac sa sardeljicami. (Ochsengaumen mit Sardellen) --- 71
Teleća glava ili uši: S hrenom ili povrtnicom. (Kalbskopf oder Ohren mit Kren oder Rettig) --- 71
Teleća glava. (Kalbskopf) --- 71
Učinak od glave i ušiju. (Eingemachtes von Kopf und Ohren) --- 71
Teleća glava s kiselom umakom. (Kalbskopf mit saurer Sauce) --- 72
Janjeća glava s mrvicami. (Lammskopf mit Bröseln) --- 72
Svinjska glava s hrenom. (Schweinskopf mit Kren) --- 72
Svinjska glava s zeljem. (Schweinskopf mit Kraut) --- 72
Teleće ili janjeće nožice pržene (frigane). (Kalbs- o. Lammfüsse gebacken) 72

Moždjani. (Hirn).

Teleći moždjani. (Kalbshirn) --- 73
Upirjani moždjani. (Geröstete Hirn) --- 73
Prženi moždjani. (Geröstetes Hirn) --- 73
Kobasice od moždjana. (Hirn-Würstchen) --- 73
Pržena hrbtenjača. (Rückenmark gebacken) --- 74

Jela od utrobe, vimena i žliezdah. (Speisen von Eingeweiden und Bries).

Opornjak: Kako se čisti opornjak. (Gekröse, Kresl) --- 74
Kiselo upirjani opornjak (Sauer gedünstetes Kresl) --- 74
Učinak od opornjaka. (Eingemachtes Kresl) --- 74
Prženi opornjak. (Gebackenes Kresl) --- 74
Fileki: Pripravljanje fileka. (Kuttelflecke: Bereitung der Kuttelflecke) --- 74
Upirjani fileki. (Kuttelfleck gedünstet) --- 74
Fileki s mrvicami. (Kuttelfleck mit Bröseln) --- 75
Prženi fileki. (Kuttelfleck gebacken) --- 75
Našpikano srce. (Gespicktes Herz) --- 75
Srce s vrhnjem i paprikom. (Herz mit Rahm und Paprika) --- 75
Bubriezi: Upirjani bubriezi. (Nieren: Geröstete Nieren) --- 75
Kiseli bubriezi. (Saure Nieren) --- 75
Bubriezi s paprikom. (Paprika-Nieren) --- 76
Pluća: Upirjana pluća. (Lunge: Gedünstete Lunge) --- 76
Učinak od pluća. (Eingemachtes von der Lunge) --- 76

Strana

Kisela pluća. (Sauere Lunge) --- 76
Jetra: Upirjana jetra. (Geröstete Leber) --- 76
Gušća jetra. (Gansleber) --- 76
Pečena jetra. (Gebratene Leber) --- 77
Gušća jetra s krvlju. (Gansleber mit Blut) --- 77
Gušća jetra (drugačije) --- 77
Našpikana jetra. (Gespickte Leber) --- 77
Našpikana jetra s vrhnjem. (Gespickte Leber mit Rahm) --- 77
Sa skorupom i sardeljicami. (Mit Rahm und Sardellen) --- 77
Namrvljena jetra s vrhnjem. (Eingebröselte Leber mit Rahm) --- 77
Pržena jetra. (Gebackene Leber) --- 77
Vime pečeno. (Euter gebraten) --- 78
Prženo vime. (Euter gebacken) --- 78
Učinak od teleće žliezde. (Eingemachtes Kalbsbries) --- 78
Pržene žliezde. (Gebackenes Kalbsbries) --- 78

Ragout i hašé. (Ragout und Hachés).

Ukrašen (garnirani) ragout. (Garnirtes Ragout) --- 79
Ragout od teletine. (Kalbsragout) --- 79
Ragout od peradi. (Geflügel-Ragout) --- 79
Ragout od divljači. (Wildpret-Ragout, Salpicon-Ragout) --- 79
Hašé od teletine ili peradi. (Hachés von Kalbs- oder Geflügelfleisch) --- 80
Pafese: Ne nadjevene ploške žemlje. (Pafesen: Ungefüllte Semmelschnitten) 80
Pafese s moždjani ili hašeom. (Pafesen mit Hirn oder Hachées) --- 80
Paštetice od žemlje. (Semmel-Pastetchen) --- 80
Male korice kruha (Croutons) s rižom i hašeom. (Kleine Brodkrusten mit Reiss und Hachées) --- 80

Jela od krumpira. (Erdäpfel-Speisen).

Namrvljeni uštipci od krumpira. (Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt) --- 81
Krumpir s hašeom. (Erdäpfel mit Hachées) --- 81
Oblici (kalupi) od krumpira sa šunkom. (Erdäpfel-Wanneln mit Schinken) 81
Ploške krumpira frigane --- 81

Jela od šunke. (Schinken-Speisen).

Krpice sa šunkom. (Schinken-Fleckeln) --- 81
Oblici od šunke. (Schinken-Wanneln) --- 81
Uštipci od šunke. (Schinken-Krapfeln) --- 82
Šunka s jaji i krumpirom. (Schinken mit Eier und Erdäpfeln) --- 82
Omleta sa šunkom. (Omelette mit Schinken) --- 82

Jela od rakah. (Krebs-Speisen).

Kako se kuhaju raci. (Ueber das Kochen der Krebse) --- 82
Kuhani raci. (Gekochte Krebse) --- 82
Raci s vrhnjem (skorupom). (Krebse mit Rahm) --- 82
Račje kobasice. (Krebs-Würstchen) --- 83
Vrčići od rakah s rezanci. (Krebsbecher mit Nudeln) --- 83
Račje paštetice u oblicih (Darioles). (Krebs-Pastetchen in Formen) --- 83
Nadjeveni raci. (Gefüllte Krebse) --- 83
Račje meso u školjkah toplo. (Krebsfleisch in Muscheln, warm) --- 83

Jela od riže i sira. (Reiss und Käse-Speisen).

Riža s Ragoutom. (Reiss mit Ragout) --- 84
Riža s mesom od peradi. (Reiss mit Geflügelfleisch) --- 84

Strana

Paštetice od riže s malimi pticami (Croustades). (Reiss-Pastetchen mit kleinen Vögeln) --- 84
Riža s teletinom i gljivami. (Reiss mit Kalbsfleisch und Schwämmen) --- 84
Riža sa svinjetinom. (Reiss mit Schweinsfleisch) --- 84
Riža s peradi. (Geflügelreiss) --- 84
Pilav. Riža na turski način. (Pilaw. Reiss auf türkische Art) --- 94

Meso u različitom tiestu. (Fleisch in verschiedenen Teigen).

Nadjeveni uštipci od mutvare. (Farce-Krapfeln von Schmarnteig) --- 85
Kobasice od fritata: S ragoutom, moždjani i ašeom. (Fritatten-Würstchen: Mit Ragout, Hirn und Hachis) --- 85
Nadjevene savijače (palačinke). (Gefüllte Pfannenkuchen, Palatschinken) 85
Nadjeveni uštipci od skvasnog tiesta. (Gefüllte Krapfen von Hefenteig) 86
Paštetice od makarona. (Maccaroni-Pastetchen) --- 86
Paštetica od oštriga. (Austern-Pastetchen) --- 86
Paštetica od divljači. (Wildpastete) --- 86
Pita od mesa. (Fleisch-Bitta) --- 86
Čaja --- 87
Paštetice od mesa. (Hachis-Pastetchen) --- 87
Paštetice od guščih jetara. (Gansleber-Pastetchen) --- 87
Lepinja od svinjskih jetara. (Schweinsleber-Kuchen) --- 87
Hašé paštetice. (Hachée-Pastetchen) --- 88
Pogača od pisane pečenke. (Lungenbratenkuchen) --- 88
Pogača od guščih jetara. (Gansleberkuchen) --- 88

Hladno meso s aspikom i umakami. (Kaltes Fleisch mit Aspik und Saucen).

Gušća jetra u aspiku (hladnetini). (Gesulzte Gansleber in Aspik eingelegt) 89
Moždjani u aspiku. (Hirn in Aspik) --- 89
Tištenica. (Presswurst) --- 89
Svinjska glava kao izvrnuta hladnetina. (Schweinskopf als gestürzte Sulze) 90
Glava od vepra. (Wildschweinskopf) --- 90
Hladnetina od svinjetine. (Schweins-Sulz) --- 90
Hladnetina od volovske glave, način židov. (Sulz v. Ochsenkopf, israel.) 90
Magjarska hladnetina. (Ungarische Sulz) --- 90
Hladna svinjetina. (Kaltes Schweinfleisch) --- 91
Šunka. (Schinken) --- 91
Hladna govedina. (Kaltes Rindfleisch) --- 91
Hladna but od škopca. (Kalter Schöpsenschlögel) --- 91
Hladna teletina (Kaltes Kalbsfleisch) --- 92
But sardeljicami našpikana. (Mit Sardellen gespickter Schlögel) --- 92
Hladni gnjetli (Fasani) jarebice (Rebhühner) i sličnо. (Kaltes Wildgeflügel) 92
Hladna domaća perad s aspikom. (Kaltes Hausgeflügel mit Aspik) --- 92

Maslac kao hladno jelo. (Butter als kalte Speisen).

Maslac od sardeljica s rotkvicom. (Sardellenbutter mit Rettig) --- 92
Maslac s kaviarom. (Butter mit Caviar) --- 93
Ukrašene ploške maslaca. (Gezierte Butterschnitten) --- 93
Križke maslaca s lososom ili šunkom. (Butterschnitten mit Lachs oder Schinken) --- 93

Strana

Umake, ukrasi: variva, šalate i kompoti. (Saucen, Garnirungen, Gemüse, Salate und Compote)

Umake na maslacu. (Saucen mit Butter) --- 94
Jaka svietla umaka (Koulis). (Kräftige lichte Sauce) --- 94
Krepka mrka umaka. (Kräftige braune Sauce) --- 94

Tople umake. (Warme Saucen.)

Španjolska umaka. (Spanische Sauce) --- 95
Umaka od češnjaka. (Knoblauch-Sauce) --- 95
Umaka od luka kozjaka. (Schalotten- oder Zwiebel-Sauce) --- 95
Umaka od luka na drugi način. (Zwiebel-Sauce auf andere Art) --- 95
Umaka od luka crlienca. (Zwiebel-Sauce) --- 96
Umaka od papra. (Pfeffer-Sauce) --- 96
Topla umaka od gorušice ili muštarde. (Warme Senf-Sauce. Sauce Robert) 96
Umaka od divljači. (Wildpret-Sauce) --- 96
Umaka od divljači sa skorupom (vrhnjem). (Wildpret-Sauce mit Rahm) 96
Umaka od kopra. (Kapern-Sauce) --- 96
Umaka od maslina. (Oliven-Sauce) --- 96
Umaka od pasulja. (Bohnen-Sauce) --- 97
Umaka od krumpira sa sardeljicami. (Erdäpfel-Sauce mit Sardellen) --- 97
Umaka od nakvašenih krastavaca (ugoraka). (Sauce von eingelegten Essig-Gurken) --- 97
Umaka od zelena pasulja sa komuškami. (Fisolenschotten-Salat) --- 97
Umaka od peršina. (Petersilien-Sauce) --- 97
Umaka od vlakanca. (Schnittlauch-Sauce) --- 97
Umaka od kiselice. (Sauerampfer-Sauce) --- 97
Umaka od kopra. (Dillen-Sauce) --- 97
Umaka od zubovca. (Estragon-Bertram-Sauce) --- 98
Umaka od sušenih gljivica. (Sauce von getrokneten Schwämmen) --- 98
Umaka od priesnih gljivica. (Sauce von frischen Schwämmen) --- 98
Umaka od gomoljika sa crvenim vinom. (Trüffel-Sauce mit rothen Weine) 98
Umaka od raka. (Krebs-Sauce) --- 98
Umaka od sardeljica. (Sardellen-Sauce) --- 98
Umaka od sardeljica sa skorupom. (Sardellen-Sauce mit Rahm) --- 98
Umaka od haringa ili sleda. (Häring-Sauce) --- 99
Umaka od školjka. (Muschel-Sauce) --- 99
Francezka umaka. (Französische-Sauce) --- 99
Umaka od skorupa. (Rahm-Sauce) --- 99
Umaka od vrhnja sa sardeljicami. (Rahm-Sauce mit Sardellen) --- 99
Umaka od rajčica ošećerena. (Paradeis-Sauce gezuckert) --- 99
Umaka od grozdića. (Ribisel-Sauce) --- 100
Umaka od jabuka ili vina. (Aepfel oder Wein-Sauce) --- 100
Umaka od hrena sa juhom. (Kren-Sauce mit Suppe) --- 100
Umaka od hrena sa žemljom. (Kren-Sauce mit Semmel) --- 100
Umaka od češnjaka i hrena. (Kren- und Knoblauch-Sauce) --- 100
Umaka od hrena sa sardeljicami. (Kren-Sauce mit Sardellen) --- 100
Umaka od hrena s bademi. (Kren-Sauce mit Mandeln) --- 100

Mrzle umake. (Kalte Saucen).

Hren s octom. (Essig-Kren) --- 101
Hren s jabukami. (Aepfel-Kren) --- 101
Hren s jaji. (Eier-Kren) --- 101
Umaka od badema. (Mandel-Sauce) --- 101
Umaka od jaja sa vlašići. (Eier-Sauce mit Schnittlauch) --- 101

Strana

Umaka od jaja sa sardeljicami. (Eier-Sauce mit Sardellen) --- --- --- --- 101
Umaka od borovice. (Wachholder-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 101
Chadeau umaka (čitaj: Šodo). (Chadeau-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- 102
Žuta umaka od ulja. (Gelbe Mayonnaise Oel-Sauce, čitaj: Majonez) --- --- 102
Majones sa sardeljicami. (Mayonnaise mit Sardellen) --- --- --- --- --- --- 102
Majones od tvrdo kuhanih žutanjaka. (Mayonnaise von hartgesottonnen Dottern --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 102
Majonez bez aspika. (Mayonnaise ohne Aspik) --- --- --- --- --- --- --- --- 102
Umaka od maslaca sa sardeljicami na mjesto majonesa. (Butter-Sauce statt Mayonnaise mit Sardellen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 102
Umaka od divljači. (Wildpret-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 102
Mrzla umaka od kapari, kuhana. (Kalte Kapern-Sauce gekocht) --- --- --- 103
Mrzla umaka od kapari sa tvrdo kuhanimi žumanjci. (Kalte Kapern-Sauce mit hartgesottenen Dottern) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 103
Umaka od kapari sa sirovimi žutanjci. (Kapern-Sauce mit rohen Dottern) 103
Umaka od kapari bez žumanjca. (Kapern-Sauce ohne Dotter --- --- --- --- 103
Gorušica sa sokom od limuna. (Senf mit Limoniensaft) --- --- --- --- --- --- 103
Umaka od gorušice sa kapari. (Sauce Tartare Senf-Sauce mit Kapern) --- 103
Umaka od kaviara. (Caviar-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 103
Umaka od sardeljica. (Sardellen-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 104
Umaka od sardeljica sa žumanjci. (Sardellen-Sauce mit Dottern) --- --- 104
Umaka od sleda. (Häring-Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 104
Umaka od sleda na drugi način. (Häring-Sauce auf andere Art) --- --- --- 104
Mrzli, priesni krastavci kiseli. (Kalte, sauere, frische Gurken) --- --- --- 104
Slani krastavci. (Salzgurken) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 104
Mrzle komuške od zelena pasulja. (Kalte Fisolenschotten) --- --- --- --- --- 104

Drngačlji ukrasi k mesu i ribam. Hrane od krumpira (Andere Fleisch- und Fisch-Garnirungen. Erdäpfel-Speisen).

Hljebčići ili rožići od krumpira. (Erdäpfel-Kipferl und Laibchen) --- --- 105
Uštipci od krumpira. (Erdäpfel-Krapfen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 105
Nadjeveni krumpir. (Gefüllte Erdäpfel) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 105
Okrugljice od krumpira. (Erdäpfel-Knödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 105
Rezanci od krumpira. (Erdäpfel-Nudeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 105
Žličnjaci od krumpira sa sirom. (Erdäpfel-Nockerl mit Käse) --- --- --- --- 106
Žličnjaci od krumpira sa krupicom. (Erdäpfel-Nockerl mit Gries) --- --- 106
Žganci od krumpira. (Erdäpfel Sterz) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 106
Riža kao ukras. (Reiss als Garnirung) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 106
Riža sa sirom. (Reiss mit Käse) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 106
Riža sa šunkom i graškom. (Reiss mit Schinken und Erbsen) --- --- --- 106

Tjestenine kao dodatci i ukrasi. (Mehlspeisen als Beigaben und Garnirungen).

Rezanci. (Nudeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 107
Makaroni sa sirom. (Maccaroni mit Käse --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 107
Makaroni --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 107
Makaroni sa maslacem od sardeljica. (Maccaroni mit Sardellenbutter) — 107
Makaroni sa šunkom. (Maccaroni mit Schinken) --- --- --- --- --- --- --- --- 107
Taranja (Tarhonya) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- — 107
Žličnjaci. (Nockerln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 107
Kuknruzna palenta. (Kukuruz-Palenta) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 108
Valjušci od žemlje. (Semmel-Krödeln) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 108
Valjušci od brašna i krumpira. (Mehl oder Erdäpfel-Knödeln) --- --- --- 108
Masleno tiesto. (Butterteig) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 108

Raci i jela od raka za ukras k ribam. (Krebs und Krebs-Speisen zur Garnirung von Fischen).

Strana

Repovi od raka. (Krebsschweifchen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 109
Kozlići. (Crevetes' kleine Seekrebse) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 109

Jaja i jela od jaja za ukras. (Eier- und Eierspeisen zur Garnirung).

U mak kuhana. (Eier weich gesotten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 109
Jaja na pol kuhana. (Eier kernweich gekocht) --- --- --- --- --- --- --- --- 109
Tvrdo kuhana jaja. (Hart gesotten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 109
Čimbur. Ochsenaugen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 109
Tvrdo kuhana jaja. (Hart gesottene Eier) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 110

Pržene križke žemlje. (Geröstete Semmelschnitten).

Sa mozgom od kostih. (Mit Beinmark) --- --- --- --- --- — --- --- --- --- 110
Sa moždjani (Mit Hirn) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 110
Nadjev od jetara sa hladnetinom. (Gesulzte Leberfarce) --- --- --- --- --- 110
Hladnetina od mesa. (Aspick, Fleischsulz) --- --- --- --- --- --- --- --- 111
Maslac (Butter) --- --- --- --- --- --- --- — --- --- --- --- --- --- --- --- 111
Korienje, povrtelje, voće za ukras. (Wurzeln, Grünzeig, Früchte z. Garnir). 111
Ribe za ukras ribam. (Fische zur Fischgarnirung) --- --- --- --- --- --- --- 111

Variva. Pripravljanje temeljnih umaka. (Gemüse. Bereitung der Grund-Saucen).

Umake na maslacu. (Saucen mit Butter) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 112
Krepka svietla umaka (Koulis). (Kräftige lichte Sauce) --- --- --- --- --- 112
Krepka mrka umaka. (Kräftige braune Sauce) --- --- --- --- --- --- --- --- 112
O varivu. (Vom Gemüse) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 113
Variva jednostavno zapržena. (Einfach eingebrannte Gemüse) --- --- --- 113
Zelje (Süsses Kraut) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 113
Zelje istom kisano. (Neugesäuertes Kraut) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 113
Crveno zelje. (Rothkraut) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 113
Kiselo zelje. (Sauerkraut) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Korabica. (Kohlrabi) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Mrkva. Žuta repa. (Gelbe Rüben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Repa. (Weise Rüben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Repa drugačije. (Weise Rüben anders --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Repa istom kisana. (Gesäuerte Rüben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Kisela repa. (Saure Rüben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 114
Repa kisana u dropinah Weise Rüben in Treber gesäuert) --- --- --- --- 115
Buče ili tikve. (Kürbise) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 115
Buče (tikve) na drugi način. (Kürbise auf andere Art) --- --- --- --- --- 115
Variva sa umakom od maslaca. (Gemüse mit Butter-Sauce) --- --- --- --- 115
Cvjetača sa maslacem. (Karfiol mit Butter) --- --- --- --- --- --- --- --- 115
Šparga sa maslacem. (Spargel mit Butter) --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Prokolica. (Sprossenkohl) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Komuške ili mošnjice od pasulja. (Grüne Fisolenschotten) --- --- --- --- 116
Mošnjice od graška (Erbsenschotten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Zeleni grašak. (Grüne Erbsenschotten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Suhi grašak. (Getrocknete Erbsen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Rotkvica. (Monatrettig) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Tenfana variva. (Gedünstete Gemüse) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 116
Izriešeni šećerni grašak. (Ausgelösste Zuckererbsen) --- --- --- --- --- 117
Zelene komuške od graška. (Grüne Erbsenschotten) --- --- --- --- --- --- 117

Strana

Zelene mošnjice od pasulja. [Grüne Bohnenschotten] --- 117
Zelene mošnjice od pasulja na ulju. [Grüne Bohnenschotten am Oel] --- 117
Glavatica. [Kopfsalat] --- 117
Kobasice od kelja. [Kohlwürstchen] --- 117
Modri kelj. [Blaukohl] --- 117
Kelj u primorju na badnju večer. [Kohl zubereitet wie im Küstenland am heil. Abend] --- 118
Zeleno zelje. [Grünes Kraut] --- 118
Zeleno, istom kisano zelje. [Grünes neugesäurtes Kraut] --- 118
Zelje mrko tenfano. [Braun gedünstetes Kraut] --- 118
Kiselo zelje. [Sauerkraut] --- 118
Kiselo zelje na magjarski način. [Sauerkraut auf ungarische Art] --- 118
Kiselo zelje mrko tenfano. [Sauerkraut braun gedünstet] --- 119
Korabica s krumpirom. [Kohlrabi mit Erdäpfeln] --- 119
Korabica. [Kohlrabi] --- 119
Mrkva [Gelbe Rüben] --- 119
Repa. [Weise Rüben] --- 119
Repa sa škopčevinom. [Weisse Rüben mit Schöpsenfleisch] --- 119
Repa mrko tenfana. [Braun gedünstete Rüben] --- 119
Zeleni krastavci sa skorupom. [Grüne Gurken mit Rahm] --- 120
Krastavci sa slaninom. [Speck-Gurken] --- 120
Krastavci za ukras. [Gurken zum Garniren] --- 120
Buče [tikve] na magjarski način. [Kürbüsse auf ungarische Art] --- 120
Izriešeni zeleni pasulj. [Grüne ausgelöste Fisolen] --- 120
Sladorača. [Zuckerrüben] --- 120
Francezko varivo. [Französisches Gemüse] --- 120

Neomučena tenfana variva. [(Ohne Stauben gedünstete Gemüse).

Kelj, zelje i šalata. [Kohl, Kraut und Salat] --- 121
Prokolica. [Sprossenkohl] --- 121
Zelene mošnjice od pasulja. [Grüne Fisolenschotten] --- 121
Crveno zelje. [Rothkraut] --- 121
Repe i korienje. [Rüben und Wurzeln] --- 121
Celer. [Zeller, Selleriewurzel] --- 121
Artičoke. [Artischocken] --- 122
Artičoki od krumpira. [Falsche Fondi] --- 122
Buče [tikve]. [Speisekürbisse] --- 122
Melancane. [Blaue Eierfrucht] --- 122
Melancane [Patlidžan] drugačije. [Blaue Eierfrucht anders] --- 122
Kesteni. [Kastanien] --- 123

Zabieljena ili osmočena variva. (Abgeschmalzene Gemüse).

Šparga. [Spargel] --- 123
Šalata poput šparge. [Spargelsalat] --- 123
Cvjetača. [Karfiol] --- 123
Mošnjice od graška i pasulja. [Erbsen- und Fisolenschotten] --- 124
Mošnjice sa sirom. [Schotten mit Käse] --- 124
Buče iz bundeve. [Speisekürbisse] --- 124
Artičoke. [Artischocken] --- 124
Artičoke, drugačije. [Artischocken ander] --- 124
Mali klipovi od kukuruza. [Kleine Kukuruzkolben] --- 125
Veliki kukuruzni klipovi. [Grosse Kukuruzkolben] --- 125
Pori luk kao šparga. --- 125

Pržena variva. (Gebackene Gemüse).

Strana

Artičoki. [Artischoken] --- 125
Cvjetača. [Karfiol] --- 125

Pomiešana variva. (Gemischte Gemüse).

Na francezki način. [Auf französische Art] --- 125

Nadjevena variva. (Gefüllte Gemüse)

Male kobasice od špinaca. [Spinatwürstchen] --- 126
Sarma ili nadjeveno zelje. [Gefülltes Kraut] --- 126
Gibanica od zelja. [Kraut-Strudel] --- 126
Karfiola [Cvjetača] sa šunkom. [Karfiol mit Schinken] --- 126
Nadjevena korabica. [Gefüllte Kohlrabi] --- 126
Nadjevene tikve. [Gefüllte Kürbisse] --- 127
Nadjevene rajčice. [Gefüllte Paradeis] --- 127
Nadjeveni luk. [Gefüllte Zwiebel] --- 127

Gljive. (Schwämme).

Tenfane gljive. [Gedünstete Schwämme] --- 127
Gljive sa zapražkom. [Schwämme mit Einbrenn] --- 127
Sočiva. [Hilsenfrüchte]. --- 128
Osmočeni suhi grašak. [Abgeschmalzene Erbsen] --- 128
Osmočeni pasulj. [Abgeschmalzene Fisolen] --- 128
Osmočena leća. [Abgeschmalzene Linsen] --- 128
Grašak sa zapražkom. [Eingebrannte Erbsen] --- 128
Pasulj sa zapražkom. [Eingebrannte Fisolen] --- 128
Leća sa zapražkom. [Eingebrannte Linsen] --- 129

Pürée.

Pürée od krumpira. [Erdäpfel-Pürée] --- 129
Pürée od svježa zelena graška. [Pürée von frischen grünen Erbsen] --- 129
Pürée od suha graška. [Pürée von dürren Erbsen] --- 129
Pürée od leće. [Linsen-Pürée] --- 129
Pürée od pasulja. [Fisolen-Pürée] --- 129
Pürée od luka. [Zwiebel-Pürée] --- 129
Pürée od mrkve. [Gelbe Rüben-Pürée] --- 130
Pürée od kiselice. [Sauerampfer-Pürée] --- 130
Pürée od gljiva. [Schwämme-Pürée] --- 130
Pürée od kostanja. [Kastanien-Pürée] --- 130

Krumpir ili krtola. (Erdäpfel).

Kako se kuha krumpir. [Wie die Erdäpfel gekocht werden] --- 130
Krumpir sa maslacem. [Erdäpfel mit Butter] --- 131
Krumpir osmočen. [Abgeschmalzene Erdäpfel] --- 131
Krumpir tenfani. [Gedünstete Erdäpfel] --- 131
Prženi krumpir. [Gebackene Erdäpfel] --- 131
Pečeni krumpir. [Gebratene Erdäpfel] --- 131
Pločasto rezani krumpir. [In Scheiben geschnittene Erdäpfel] --- 131
Prženi krumpir. [Gebackene Erdäpfel] --- 131
Krumpir sa zapražkom. [Erdäpfel eingebrannt] --- 132
Krumpir sa skorupom i šunkom. [Erdäpfel mit Rahm und Schinken] --- 132
Krumpir sa jaji. [Erdäpfel mit Eier] --- 132

Kisele šalate (ločike).

Strana

Šalate sa slaninom: Od glavatice. [Speck Salate: Kopfsalat] --- --- --- --- 133
Od zelja. [Von Kraut]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 133
Šalate od korienja i povrtelja: Od cikle. [Salat von Wurzeln und Gemüsen: Rothe Rüben] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 133
Od celera. [Sellerienwurzeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 133
Španjolska turutva, gavez. [Schwarzwurzel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 134
Mrkva, pastrnak, batal i turovac. [Gelberüben, Zuckerrüben, Haferwurzel] 134
Povrtnica. [Schwarzer Rettig] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 134
Krumpir na šalatu. [Erdäpfel Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 134
Leća na šalatu.--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 134
Pasulj na šalatu. [Fisolen-Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 134
Zelene mošnjice od pasulja. [Grüne Fisolenschotten]--- --- --- --- --- --- --- 134
Cvjetača. [Karfiol] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 134
Šparga. [Spargel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Korabica. [Kohlrabi] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Rajčica. [Paradeis]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Krastavci. [Gurken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Crveno zelje. [Rothes Kraut] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Šalata od sleđa. [Häring-Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Svježa zelena salata. [Frischer grüner Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 135
Talijanska šalata. [Wälscher Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 136

[Sladke šalate ili kompoti (Süsse Salate oder Compote).

Od narandja. [Von Orangen]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 136
Od posušena voća. [Von getrocknetem Obste]--- --- --- --- --- --- --- --- --- 136
Od svježa voća: Jagoda i malina. [Von frischem Obste: Himbeeren und Erdbeeren] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Kupine. [Brombeeren]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Grozdići [Ribis, Johannisbeeren] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Trešnje i višnje. [Kirschen und Weichseln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Šljive. [Zwetschen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Kajsije, marilice. [Aprikosen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Breskve. [Pfirsiche] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 137
Obieljene jabuke. [Geschälte Aepfel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 138
Tenfane kruške. [Gedünstete Birnen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 138
Pomiešani kompot. [Gemischtes Compot] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 138
Tšet od vina --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 138

Govedina kuhana. tenfana, pečena i pržena. (Rindfleisch gesotten, gedünstet. gebraten und gebacken).

Kuhana govedina. [Gesottenes Rindfleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 139
Govedina za doručak, [Tellerfleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 139
Na francezki način. [Auf französische Art] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 139
Na talijanski način. [Auf italienische Art] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 140
Govedina poput divljači. [Rindfleisch als Wildpret] --- --- --- --- --- --- --- 140
Englezka govedina. [Englisches Rindfleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 140
Upirjana govedina s vinom. [Rindfleisch mit Wein] --- --- --- --- --- --- --- 140
Tenfano meso: Sočna pečenka. [Gedünstetes Fleisch: Saftbraten]--- --- --- 141
Sočna pečenka sa makaroni. [Saftbraten mit Maccaroni] --- --- --- --- --- 141
Tenfano meso na talijanski način: Stufato sa rajčicami. [Gedünstetes Fleisch auf italienische Art: Stufato mit Paradeis] --- --- --- --- --- --- 141
Boeuf à la mode --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 142
Roastbeef --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 142

Strana

Našpikana pečenka. [Gespicktes Fleisch gebraten] --- --- --- --- --- --- --- 143
Pisana pečenka. Obično pečena. [Lungenbraten: Einfach gebraten] --- --- 143
Našpikana pečenka. [Gespickter Lungenbraten] --- --- --- --- --- --- --- --- 143
Na magjarski način. [Auf ungarische Art] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 143
Holandezka pečenka. [Holländer Braten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 143
Gulaš. [Gulasch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 144
Gulaš sa zeljem. [Gulasch mit Kraut] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 144
Perkelt. [Perkelt] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 144
Pržolice: Naglo pečene s lukom. [Rostbraten: Schnell gebraten m. Zwiebel] 144
Pržolice drugačije. [Rostbraten auf andere Art] --- --- --- --- --- --- --- --- 145
Pržolice s češnjakom. [Rostbraten mit Knoblauch] --- --- --- --- --- --- --- 145
Tenfane pržolice. [Gedünstete Rostbraten]--- --- --- --- --- --- --- --- --- 145
Pržolice s vrhnjem. [Rostbraten mit Rahm] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 145
Biftek. [Beefsteak]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 145
Biftek na drugi način [Beefsteak auf andere Art] --- --- --- --- --- --- --- 145
Biftek sa čimburom. [Beefsteak mit Spiegelei] --- --- --- --- --- --- --- --- 146
Na englezki način. [Auf englische Art] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 146
Sasječeni biftek. [Fachirtes Beefsteak] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 146
Sirovi biftek. [Rohes Beefsteak] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 146
Popečci od pisane pečenke sa skorupom. [Schnitzel v. Lungenbraten m. Rahm] 146
Sa maslacem od sardeljica. [Schnitzel mit Sardellenbutter]--- --- --- --- --- 146
Sa paprikom i skorupom. [Schnitzel mit Paprika und Rahm] --- --- --- --- 147
Lovačko meso. [Jägerfleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 147
Zraze. Popečak na poljski način. [Schnitzel auf polnische Art] --- --- --- 147
Pisana pečenka s mrvicami. [Lungenbraten mit Bröseln] --- --- --- --- --- 147
Volovski rep. [Ochsenschlep]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 147
Namrvljeni popečci sa limunovim sokom. [Einpanirte Schnitzel mit Limoniensaft] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 147
Pržene pržolice. [Gebackene Rostbraten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 148
Nadjeveni popečci. [Gefüllte Schnitzel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 148
Savijača od mesa sa rižom. [Fleisch Roulade mit Reiss] --- --- --- --- --- 148
Eszterhazy-pržolice. [Eszterhazy-Rostbraten] --- --- --- --- --- --- --- --- 148
Savijena pisana pečenka. [Gerollter Lungenbraten] --- --- --- --- --- --- --- 148
Husarska pečenka. [Huszarenbraten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 148
Popečak od sasječena mesa. [Schnitzel von gehackten Fleisch] --- --- --- 149
Pilav sa govedinom. [Pilav mit Rindfleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 149
Popečci od riže. [Reis-Schnitzel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 149
Teleća rebarca. [Kalbs-Cotelettes. Cotelettes. Cotelettes de veau á la viennoise]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 149

Uporaba mesnih ostataka. (Verwendung von Fleischresten).

Sa skorupom i sardeljicami. [Mit Rahm und Sardellen] --- --- --- --- --- 149
Meso sa rižom i korienjem [Fleisch mit Wurzelreis] --- --- --- --- --- --- 149
Mesni uštipci. [Fleischkrapfen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 149

O klanju i pripravljanju. (Von dem Abstechen und Herrichten).

Klanje i pripravljanje peradi. [Abstechen und Herrichten von Geflügel]--- 150
Divlja perad. [Wildpretgeflügel]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 152
Pripravljanje odojka. [Herrichten des Spanferkels] --- --- --- --- --- --- --- 152

Pečenke. Pripravljanje nadjeva za pečenke. (Braten. Bereitung der Bratenfülle).

Nadjev od žemlje. [Semmelfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 153
Nadjev od grozdjića. [Rosinenfülle]--- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 153
Nadjev od djevenica. [Wurstfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 153

Strana

Nadjev od šunke. [Schinkenfülle] 153
Nadjev od kostanja. [Kastanienfülle] 153
Nadjev od riže. [Reissfülle] 154
Nadjev od krumpira. [Erdäpfelfülle] 154
Teleća pečenka. [Kalbsbraten] 154
Pečena teleća but. [Kalbsschlögel gebraten] 155
Nadjevena teleća prsa. [Gefüllte Kalbsbrust] 155
Savijene teleće grudi. [Gerollte Kalbsbrust. Roulade de tendres de veau] 156
Savijena teleća pečenka. 156
Našpikana teleća pečenka. [Gespickter Kalbsbraten] 156
Sa skorupom. [Mit Rahm] 156
Sa sdrobljenimi sardeljicami i mozgom od kostiju. [Mit zerdrückten Sardellen und Beinmark 156
Pečena skopčevina. [Schöpsenbraten: Mouton roti] 157
But od škopčevine umakom od rajčica. [Schöpsenschlögel m. Paradeissauce] 157
Mlada škopčevina sa mažuranom i krumpirom. [Junges Schöpsenfleisch mit Majoran-Erdäpfel] 157
Škopčevina sa paprikom [Mouton au paprika; Schöpsenfleisch mit Paprika] 158
Savijeni hrbat od škopčevine. [Gerollter Schöpsenrücken] 158
Pečena janjetina. [Gebratenes Lämmernes] 158
Nadjevena janjetina. [Gefülltes Lämmernes] 158
Špikana janjetina. [Gespicktes Lämmernes] 158
Pečena svinjetina. [Schweinsbraten] 158
Pečena svinjetina s kožicom. [Schweinsbraten mit Schwarte] 159
Pečenice. [Jungferbraten] 159
Pečen odojak. [Gebratenes Spanferkel] 159
Svinjska rebarca jednostavno upirjana. [Cotelettes de porc. Schweins-Cotelettes einfach gedünstet] 160
Namrvljena rebarca. [Eingebröselte Cotelettes] 160
Izsječeni popečci. [Faschirte Schnitzel] 160
Razsoljena pisana pečenka. [Gebeitzter Lungenbraten] 160
Čevap na ražnju. [Cevap am Spies gebraten] 160
Čevap od škopčevine. [Čevap vom Schöpsenfleisch] 160
Pečenice. [Schindelbraten] 161
Izsječena pisana pečenka sa rižom. [Faschirter Lungenbraten] 161
Pisana pečenka. [Lungenbraten] 161
Biftek. [Beefsteak] 162
Grčki biftek. [Beefsteak a la greque] 162
Priesni biftek. [Rohes Beefsteak] 162
Pržoljice. [Maschin-Rostbraten] 162
Roastbeef. [Rostbif, Roastbeef á l' anglaise] 162
Pečen puran. [Indian, Truthahn] 163
Štajerski kopun s rižom. [Steierischer Kapaun mit Reiss] 163
Kopun sa sardeljicami. [Kapaun mit Sardellen] 164
Pečeni kopun. [Gebratener Kapaun] 164
Kopun špikan. [Gespickter Kapaun] 164
Mladi pečeni pilići. [Gebratene junge Hühner] 164
Našpikani pilići. [Gespickte Hühner] 164
Nadjeveni pilići. [Gefüllte Hühner] 165
Pile s majonezom. [Huhn mit Mayonnaise] 165
Prženo pile. [Gebackenes Huhn] 165
Provareni pilići. [Heiss abgesottene Hühner] 165
Pilići s umakom od rajčica. [Hühner mit Paradeissauce] 165
Pilići sa zapražkom. [Eingemachte Hühner] 165
Golubovi obično pečeni. [Einfach gebratene Tauben] 166
Nadjeveni golubovi. [Gefüllte Tauben] 166

Strana

Špikani golubi. [Gespickte Tauben] 166
Pečena raca ili patka. [Einfach gebratene Ente] 166
Pečena guska. [Gebratene Gans] 166
Pečena guska na drugi način. [Gebratene Gans auf andere Art] 167
Prepelica. [Wachtel] 197
Prepelice s razsolom. [Gebeizte Wachteln] 167
Ševe. [Lerchen] 168
Šljuke. [Schnepfen] 168
Šljuke s ploškami kruha. [Schnepfen mit Brodschnitten] 169
Jarebice. [Rebhühner] 169
Gnjetao. [Fasan] 169

Divljačina. (Wildpret).

Tetrieb. [Auerhahn] 171
Liska sa mrkom umakom. [Rohrhuhn mit brauner Sauce] 171
Divlji golubi. [Wildtauben] 171
Mlade divlje race. [Junge Wildenten] 171
Velike divlje patke (race). [Grosse Wildenten] 172
Divlje guske. [Wildgänse] 172
Hrbat od zeca. [Hasenrücken] 172
Zec s umakom. [Hase mit Sauce] 173
Srnetina. [Rehbraten] 173
Srnetina sa limunovim sokom. [Rehbraten mit Limoniensaft] 173
Srnetina sa skorupom. [Rehtraten mit Rahm] 174
Nadjevene srneće grudi. [Gefüllte Rehbrust] 174
Pečen jelen. [Hirschbraten] 174
Jelen sa salamurom. [Hirsch mit Beize] 175
Jelen sa skorupom [vrhnjem]. [Hirsch mit Rahm] 175
Kako se meso divljači razsoli, salamuri. [Einbeizen von Wild] 175

Ribe i jela od riba. (Fische und Fischspeisen).

O čišćenju ribah. [Ueber die Reinigung der Fische] 1777
Kuhane ribe. [Gesottene Fische] 1778
Modro kuhane ribe s octom i uljem. [Blau gesot. Fische m. Essig u. Oel] 1178
Oljuštene ribe. [Geschuppte Fische] 178
Riba s toplom umakom. [Fisch mit warmer Sauce] 178
Komadi riba s umakom od skorupa. [Fischstücke in Rahmsauce] 179
Riba s paprikom. [Fisch mit Paprika] 179
Riba s hrenom i umakom od hrena. [Fisch mit kren und Krensauce] 179
Kuhane morske ribe. [Gesottene Meerfische] 179
Kuhane morske ribe s umakom od jaja. [Abgesot. Meerfische m. Eiersauce] 179
Kuhan volpin 179
Upirjane ribe. [Gedünstete Fische] 179
Ribe s paprikom. [Paprikafisch] 180
Riba s paprikom na drugi način. [Paprikafisch auf andere Art] 180
Riba u mrkoj umaci. [Fisch in brauner Sauce] 180
Pečene ribe. [Gebratene Fische] 181
Pečene ribe sa sardeljicami. [Gebratene Fische mit Sardellen] 181
Pečena riba s mrvicami i skorupom. [Gebrat. Fisch m. Brösel u. Rahm] 181
Pečeni som. [Gebratener Wels, Scheiden] 181
Našpikana riba. [Gespickter Fisch] 182
Pečena štuka. [Gebratener Hecht] 182
Moruna. [Hausen] 182
Smudj. [Schill] 182

Strana

Svježa jegulja. [Frischer Aalfisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 183
Jegulja s limunovim sokom. [Aalfisch mit Limoniensaft] --- --- --- --- --- 183
Pečena jegulja. [Gebratener Aal] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 183
Pečene morske ribe. [Gebratene Meerfische] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 183
Pečene ribe s uljem i limunovim sokom. [Gebratene Fische mit Oel und Limoniensaft] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 184
Ribe sa sardeljicami i limun. sokom. [Fische m. Sardellen u. Limoniensaft] 184
Kamenica. [Steinbutte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 184
Svježe sardeljice. [Frische Sardellen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 184
Popečci od riba. [Fischschnitzel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 185
Popečci sa skorupom i kapari. [Fisch-Schnitzeln mit Rahm und Kapern] 185
Popečci sa skorupom i paprikom. [Fisch-Schnitzeln m. Rahm u. Paprika] 185
Namrvljeni popečci. [Eingebröselte Schnitzeln] --- --- --- --- --- --- --- --- 186
Brodetto od raznih riba. [Brodetto von allerlei Fischen] --- --- --- --- --- 186
Brodetto od grunja (grongo). [Brodetto von Grongo] --- --- --- --- --- --- 186
Pržene potočne ribe. [Gebackene Flussfische] --- --- --- --- --- --- --- --- 186
Pržene morske ribe. [Meerfische] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 187
Risotto od sipa. [Kalamari, Tintenfische] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 188
Marinada. [Marinade] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 188
Hladne ribe: S octom i uljem. [Kalte Fische: Mit Essig und Oel] --- --- 188
S umakom od jaja poput majoneza. [Mit Eiersauce wie Mayonnaise] --- 188
Hladne ribe s aspikom i majonezom: S hladnetinom ukrašene ribe. [Kalte Fische mit Aspik und Mayonnaise: Mit Sulz garnirte Fische] --- --- --- 188
S hladnetinom i majonezom. [Mit Sulze und Mayonnaise] --- --- --- --- --- 189
S hladnetinom i majonezom na drugi način. [Mit Sulce und Mayonnaise auf andere Art] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 189
Kobasice od štuke. [Hechtwürste] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 189
Ribja jetra. [Fischleber] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 189
Treska (Bakalar). [Stockfisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 189
Osmočena treska. [Abgeschmalzener Stockfisch] --- --- --- --- --- --- --- --- 190
Sa sardeljicami i krumpirom. [Mit Sardellen und Erdäpfel] --- --- --- --- 190
S krumpirom na drugi način. [Mit Erdäpfeln auf andere Art] --- --- --- --- 190
Pečena treska. [Gebratener Stockfisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 190
Pržena treska. [Gebackener Stockfisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 191
Treska na dalmatinski način. [Stockfisch auf dalmatinische Art] --- --- --- 191
Udjene ribe. [Geräucherte Fische] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 191
Udjeni losos. [Geräucherter Lachs] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 191
Udjene ribe s limunovim sokom. [Geräucherte Fische mit Limoniensaft] --- 191
S kiselim skorupom. [Mit saurem Rahm] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 191
Slane i marirane ribe: Pečeni sledi. [Eingesalzene und marinirte Fische: Gebratene Häringe] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 191
Nadjeveni sledi mliečnjaci. [Gefüllte Milchner-Häringe] --- --- --- --- --- 192
Prženi sledi. [Gebackene Häringe] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 192
Sardeljice. [Sardellen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 192
Tunina i slične marinirane ribe. [Thonfisch u. dergleichen marin. Fische] 192
Talijanska šalata od riba. [Italienischer Fisch-Salat] --- --- --- --- --- --- 192
Šalata od sleda. [Häring-Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 192
Poljska šalata. [Polnischer Salat] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 193
Morski raci. [Meerkrebse, Scampi] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 193
Topli morski raci. [Warme Hummer oder Meerkrebse] --- --- --- --- --- --- 193
Risotto od raka [scampi]. [Risotto von Meerkrebsen] --- --- --- --- --- --- 193
Raci s hladnom umakom. [Krebse mit kalter Sauce] --- --- --- --- --- --- 193
Kozliči: Crevettes. [Flohkrebse] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 194
Morski pauci, rakovice. [Grancevoli, Meerspinnen] --- --- --- --- --- --- 194
Risoto od jastova [astice]. [Risotto von Hummer] --- --- --- --- --- --- --- 194
Oštrige. [Austern] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 194

Strana

Priesne oštrige s limunovim sokom. [Rohe Austern mit Limoniensaft] --- 194
Oštrige s maslacem od sardeljica. [Austern mit Sardellenbutter] --- --- --- 194
Prsteci, datule. [Meerdatteln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 195
Risotto od školjkah [caporosuli]. [Risotto von Muscheln] --- --- --- --- --- 195
Puži. [Schnecken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 195
Puževi s kućicom. [Schnecken im Gehäuse] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 195
Puževi s octom i uljem. [Schnecken mit Essig und Oel] --- --- --- --- --- 195
Kornjače: Kako se ubiju kornjače. [Schildkröten: Wie tödtet man die Schildkröten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 195
Kornjače kao učinak. [Eingemachtes von Schildkröten] --- --- --- --- --- 196
Poput ragouta. [Als Ragout] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 196
Žabje buti: Provarene. [Froschkeulen: Heiss abgesotten] --- --- --- --- --- 196
Pržene buti od žabe. [Gebackene Froschkeulen] --- --- --- --- --- --- --- --- 196
Poput rebarcah. [Als Koteletten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 196
Poput rebarca na drugi način. [Als Coteletten auf andere Art] --- --- --- 196
Siva čaplja. [Fischreiher] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 196

Jela od jaja. (Eierspeisen).

Kajgana, cvrtje. [Eierspeise] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 197
Sa slaninom i lukom. [Mit Speck und Zwiebel] --- --- --- --- --- --- --- --- 197
Sa sardeljicami ili sledi. [Mit Sardellen oder Häringe] --- --- --- --- --- 197
S teletinom. [Mit Kalbsfleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 197
Bazlamača s kiselim skorupom. [Eierkuhen mit saurem Rahm] --- --- --- 198
Francezka bazlamača. [Omelette, französischer Eierkuchen] --- --- --- --- 198
Čimburi. [Ochsenaugen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 198
Čimburi obično pečeni. [Ochsenaugen gewöhnlich gemacht] --- --- --- --- 198
Sgrušana jaja. [Gesetzte Eier] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 198
Francezka kajgana. [Französische Eierspeise] --- --- --- --- --- --- --- --- 199
Nadjevena jaja sa sardeljicami. [Gefüllte Eier mit Sardellen] --- --- --- 189
Nadjevena pržena jaja. [Gefüllte Eier mit Sardellen] --- --- --- --- --- --- 199

Tjestenine. Jednostavne tjestenine. (Mehlspeisen. Einfache Mehlspeisen).

Kako se kuhaju tjestenine. [Wie kocht man die Mehlspeisen] --- --- --- 200
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom. [Nudeln m. Käse, Mohn o. Gries] 200
Rezanci s mesom. [Nudeln mit Fleisch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 200
Krpice s krupicom. [Fleckerln mit Gries] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Krpice sa skorupom. [Fleckerln mit Rahm] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Rezanci sa sirom. [Nudeln mit Käse] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Krpice sa šunkom. [Fleckerln mit Schinken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Makaroni sa šunkom. [Maccaroni mit Schinken] --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Koruški rezanci. [Kärntner Nudel-Tascheln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Magjarska haluška od sira. [Topfen-Haluschka] --- --- --- --- --- --- --- --- 201
Pita od mesa. [Fleisch-Bitta] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 202
Sa nadjevom od sira. [Mit Topfenfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 202
Heljdeni rezanci sa sirnim nadjevom. [Haidennudeln mit Topfenfülle] --- 202
Okrugljice od kajsija i šljiva. [Marillen und Zwetschken-Knödeln] --- --- 202
Okrugljice od krumpirova tiesta. [Erdäpfelteig-Knödeln] --- --- --- --- --- 202
Valjušci sa šljivami. [Zwetschken-Knödeln] --- --- --- --- --- --- --- --- 203
Valjušci od svježeg sira. [Topfen-Knödeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 203
Sirni žličnjaci. [Topfen-Nockerln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 203
Okrugljice od krupice. [Gries-Knödeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 203
Okrugljice od krumpira sa mrvicami. [Erdäpfel Knödel mit Bröseln] --- --- 204
Okrugljice od krumpira sa šunkom. [Erdäpfel-Knödeln mit Schinken] --- 204
Rezanci od krumpira kuhani i prženi. [Erdäpfel-Nudeln gesot. u. geröstet] 204

Strana

Žličnjaci od krumpira sa mrvicami. [Erdäpfel-Nockerln mit Bröseln] --- --- 204
Žličnjaci od brašna, prženi. [Geröstete Mehl-Nockerln] --- --- --- --- --- --- 204
Žličnjaci od brašna s jaji. [Mehl-Nockerln mit Eiern] --- --- --- --- --- --- 205
Heljdeni žganci. [Heidensterz] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 205
Žganci od kaše. [Breisterz] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 205
Palenta --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 205
Mliečna i izparena jela: Kašica. [Milchspeisen und Ausgedünstetes: Lindskoch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 205
Krupica na mlieku. [Reiss in der Milch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 206
Prosena kaša. [Hirsebrei] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 206
Riža na mlieku. [Reiss in der Milch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 206
Rezanci na mlieku sa sladkom koricom. [Milch-Nudeln mit Zimmt] --- --- 206
Rezanci na mlieku sa orasi ili makom. [Milch-Nudeln m. Nüssen o. Mohn] 206
Izpareni rezanci. [Ausgedünstete Nudeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 206
Žličnjaci od mlieka. [Milchnockerln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 206
Solnogradski žličnjaci. [Salzburger-Nockerln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 207
Solnogradski žličnjaci s čokoladom. [Salzburger Nockerln mit Chocolade] 207
Carska mutvara. [Kaiser-Schmarn] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 207
Mutvara od žemlje. [Semmel-Schmarn] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 207
Mutvara od krupice. [Gries-Schmarn] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 207
Mutvara od riže. [Reiss-Schmarn] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 207
Mutvara od svježeg sira. [Topfen-Schmarn] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 208
Mutvara od heljdena brašna. [Heiden-Schmarn] --- --- --- --- --- --- --- --- 208
Češki uštipci. [Bömische Dalken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 208
Palačinke --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 208
Palačinke s pekmezom. [Omeletten mit Eingesottenem] --- --- --- --- --- 208
Uljevuše. [Gefüllte Palatschinken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 208
Palačinke (uljevuše) s orasi. [Palatschinken mit Nüssen] --- --- --- --- --- 209
Palačinke (uljevuše) sa šunkom. [Palatschinken mit Schinken] --- --- --- 209

Tjestenine u masti pržene. (Im Schmalz gebackene Mehlspeisen).

Hrustavice. [Brandteig] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 210
Našušurene štrcalice. [Spitzstrauben] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 210
Kobasice od riže. [Reiss-Würstchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 211
Kobasice od riže s čokoladom. [Reiss-Würstchen mit Chocolade] --- --- --- 211
Uštipci špagom povijeni. [Spagat-Krapfen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 211
Fanjki maviši. [Schneeballen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 211
Prženo voće: Jabuke. [Gebackenes Obst: Aepfel] --- --- --- --- --- --- --- 212
Šljive. [Zwetschken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 212
Praskve ili kajsije. [Pfirsiche oder Marillen] --- --- --- --- --- --- --- --- 212
Nadjevene jabuke. [Gefüllte Aepfel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 212
Prženi cviet od jorgovana. [Gebackene Hollunder-Blüthe] --- --- --- --- --- 212
Namrvljene ploške s pekmezom. [Eingebröselte Salsenschnitten] --- --- --- 212
Sladke stučke. [Susse Pafesen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 213
Uštipci od jagoda. [Erdbeer-Krapfen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 213
Jastučići. [Polsterzipfeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 213
Pokladnice. [Faschingskrapfen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 213
Pokladnice od sladka skorupa. [Milchrahm Faschingskrapfen] --- --- --- --- 214
Gibanice: Tiesto za gibanice. [Strudelteig] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 214
Gibanica od riže s grozdjicem. [Reissstrudel mit Rosinen] --- --- --- --- --- 215
Gibanica od krupice. [Gries-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 215
Gibanica od sira. [Topfenstrudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 215
Gibanica od čokolade. [Chocoladestrudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 215
Gibanica od zelja. [Krautstrudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 215
Gibanica od mesa. [Fleischstrudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 216

Strana

Gibanica od šunke. [Schinkenstrudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 216
Gibanica od skorupa. [Rahmstrudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 216
Gibanica od trešanja ili višanja. [Kirschen oder Weichsel-Strudel] --- --- 216
Gibanica od šljiva. [Zwetschken-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 216
Gibanica od grožđja. [Weinbeer-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 216
Gibanica od jabuka. [Aepfel-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 217
Tirolska gibanica. [Tiroler-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 217
Gibanica od badema. (Mandel-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 217
Gibanica od oraha. [Nuss-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 217
Pita od jabuka. [Aepfel-Bitta] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 218
Nadjev za pitu od jabuka. [Fülle für Aepfelbitta] --- --- --- --- --- --- --- 218
Nadjev za pitu od oraha. [Fülle für Nussbitta] --- --- --- --- --- --- --- --- 218
Nadjev za pitu od badema. [Fülle für Mandelbitta] --- --- --- --- --- --- --- 218

Nabujke, povarci i pudinzi. (Aufläufe, Köche und Puddings).

Kako se u pari kuha. [Wie siedet man in Dunst] --- --- --- --- --- --- --- 218
Povarak od rezanaca sa vanilijom i pekmezom. [Nudel-Koch mit Vanilie und Eingesottenem] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 219
Povarak od uljevuša. [Fritatten-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 219
Povarak od sira. [Topfen-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 219
Kukuruzni povarak. [Kukuruz-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 219
Povarak od krupice. [Gries-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 220
Povarak od riže nadjeven jabukami. (Reiss-Koch mit Aepfeln gefüllt] --- 220
Povarak od sagovca. [Sago-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 220
Nabujak od skorupa. [Rahm-Auflauf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 220
Nabujak od vanilije. [Vanilie-Auflauf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 220
Povarak od krema. [Crême-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 221
Bečki povarak. [Wiener-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 221
Nabujak od kafe. [Kaffee-Auflauf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 221
Povarak od čokolade. [Chocolade-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 221
Nabujak od ruma ili maraskina. [Rum- oder Maraschi o-Auflauf] --- --- 221
Povarak od dvopeka s maraschinom. [Bisquit-Koch mit Maraschino] --- --- 221
Povarak od rožčića sa pjenom. [Kipfel-Koch mit Schaum] --- --- --- --- 222
Sprženica. [Scheiterhaufen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 222
Puding od riže. [Reiss-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 222
Puding od limuna. [Limonien-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 222
Puding od šipaka. [Hečepeč Hagebutten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 223
Puding od čokolade. [Chocolade-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 223
Crni puding. [Schwarzer-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 223
Žuti puding. [Gelber-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 223
Englezki puding. [Englischer Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 224
Puding od kostanja s rumom. [Kastanien-Pudding mit Rhum] --- --- --- 224
Puding od dvopeka s voćem. [Früchten-Pudding von Bisquitbrot] --- --- 225
Carski pudding. [Kaiser-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 225
Puding od suhih višanja. [Pudding von gedörrten Weichseln] --- --- --- --- 225
Puding od ruma. [Rhum-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 225
Povarak od vina. [Wein-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 225
Povarak od vanilije. [Vanilie-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 226
Povarak od kostanja kao nabujak. [Kastanienkoch als Auflauf] --- --- --- 226
Poravak od oraha sa pjenom od vina. [Nusskoch mit Weinschaum] --- --- 226
Povarak od lješnjaka kao nabujak. [Haselnuss-Koch als Auflauf] --- --- --- 226
Povarak od badema sa vanilijom. [Mandelkoch mit Vanilie] --- --- --- --- 226
Povarak od mirodija. [Muskatzonen-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 226
Povarak od jabuka sa bademi i grozdjićem. [Aepfel-Koch mit Mandeln und Rosinen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 227

Strana

Povarak od tunja. [Quitten-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 227
Povarak od šljiva. [Zwetschken-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 227
Povarak od kajsija sa dvopekom. [Marillen-Koch mit Zwieback] --- --- --- 227
Povarak od narandja sa rumom. [Orangen-Koch mit Rhum] --- --- --- --- 227
Nabujak od limuna s bademi. [Limonien-Auflauf mit Mandeln] --- --- --- 228
Povarak od limuna. [Limonien-Koch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 228
Nabujak od ruma. [Rhum-Auflauf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 228
Nabujak od šatoa. [Chaudeaux-Auflauf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 228
Pjenasti povarak od čokolade. [Chocolade-Schaumkoch] --- --- --- --- --- 228
Pjenasti povarak od tunja. [Quitten-Schaumkoch] --- --- --- --- --- --- 228
Jabuke sa sniegom. [Aepfel mit Schnee] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 228
Riža na mlieku sa pjenom i čokoladom. [Milchreiss mit Schaum] --- --- 229
Radecki riža. [Radetzky-Reiss] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 229
Hladna riža s ukuhanim voćem. [Kalter Reiss mit eingesottenen Früchten] 229
Hladna riža s čokoladom. [Kalter Reiss mit Chocolade] --- --- --- --- --- 229
Hladni povarak od čokolade. [Kalter Chocolade-Koch] --- --- --- --- --- 229
Povarak od oraha, drugačije. [Nusskoch auf andere Art] --- --- --- --- --- 230
Hladna pjena od voća. [Kalter Obstschaum] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 230

Kreme i šato. (Crêmes und Chaudeaux).

Kako se pripravljaju kreme i šato. [Ueber das Bereiten von Crêmes und Chaudeaux] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 231
Šato od vina. [Weinschaum oder Cchaudeaux] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 231
Šato od narandja. [Orangen-Chaudeaux] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 231
Šato od punča. [Punsch-Chandeaux] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 232
Šato od ruma ili likera. [Rhum- oder Liqueur-Chaudeaux] --- --- --- --- 232
Krema od vanilije. [Vanilie-Crême] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 232
Krema od kave. [Kaffee-Crême] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 232
Francezka krema od kave --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 232
Krema od čokolade, [Chocolade-Crême] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 232
Krema od čaja. [Thee-Crême] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 232
Krema za nadjevanje peciva. [Crême als Fülle zum Backwerk] --- --- --- 232
Pjena od vina ili šato, topla. [Warmer Weinschaum] --- --- --- --- --- --- 232
Crni preliv od čokolade. [Schwarzer Chocolade-Ueberguss] --- --- --- --- 233
Umaka od vina. [Wein-Sauce] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 233
Pjena od voća. [Obstschaum] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 233
Pjena od jaja sa likerom od vanilije. [Eierschaum m. Liqueur u. Vanilie] 233

Hrustavo tiesto na limu pečeno. (Brandteig auf dem Bleche gebacken).

Vojvodski kruh. [Herzogbrot] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 233

Lepinje od voća. (Früchten Kuchen).

Lepinja od trešanja i višanja s mrvicami. [Kirschen u, Weichsel-Kuchen mit Bröseln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 234
Lepinja od krušaka. [Birnen-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 234
Ploške voća. [Früchten-Schnitten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 234

Jela sa prhkim, namrvljenim i maslenim tiestom. (Speisen mit mürben, Brösel- und Butterteig).

Prhko tiesto k jelam u masti prženim. [Mürber Teig für Speisen in Schmalz gebacken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 235
Tiesto za paštetice i lepinje. [Teig für Pastetchen und Kuchen] --- --- 235

Strana

Lepinje od jabuka sa grozdjićem. [Aepfel-Kuchen mit Rosinen] --- --- --- 235
Pita od badema. [Mandel-Bitta] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 235
Lepinja od trešanja. [Kirschen-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 236
Segedinska lepinja od sladka skorupa. [Szegediner-Michrahm-Kuchen] --- 236
Knjaževska lepinja. [Prinzenkuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 236
Preobučene jabuke. [Aepfel im Schlafrock] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 237
Praskve i kajsije preobučene. [Marillen und Pfirsiche im Schlafrock] --- --- 237
Tirolska gibanica. [Tiroler-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 237
Lepinja od lešnjaka. [Haselnuss-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 237
Lepinja od oraha. [Nuss Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 237
Male lepinje od maka. [Kleine Mohn-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- 237
Male lepinje od badema. [Kleine Mandel-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- 238
Lepinja s nadjevom od grozdjića. [Kuchen mit Rosinenfülle] --- --- --- --- 238
Lepinja od ruma. [Rhum-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 238
Valjci od pjene. [Schaum-Rollen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 238
Prevrnuti uštipci od maslena tiesta. [Gestürzte Butterkrapfen] --- --- --- 238
Bademske ploške od maslena tiesta. [Mandelschnitten von Butterteig --- 238
Poslastica od jabuka. [Aepfelcharlotte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 239
Lepinja od citronata. [Citronat-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 239
Palke od sira. [Topfen-Pogancen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 239

Jela od skvašena tiesta. (Germmehlspeisen).

Jela od skvašena tiesta. [Ueber das Bereiten von Germteig] --- --- --- --- 239

Nadjev za skvašeno ili masleno tiesto. (Fülle für Germ- oder Butterteig).

Nadjev od oraha. [Nuss-Fülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 240
Nadjev od maka. [Mohn-Fülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 240
Nadjev od šljiva. [Zwetschkenfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 241
Nadjev od grozdjića. [Rosinenfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 241
Nadjev od sira. [Topfenfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 241
Obični rezanci na bavarski način. [Gewöhnliche Nudeln auf baierische Art] 241
Pogačice od ocviraka. [Grammerl-Pogatscherln] --- --- --- --- --- --- --- 241
Sirni rezanci. [Topfen-Nudeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 242
Kolačići od sira. [Topfen-Kolatschen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 242
Kolačići sa makom ili nadjevom od šljiva. [Kolatschen mit Mohn- oder Zwetschkenfülle] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 242
Češki uštipci. [Böhmische Dalken] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 242
Palačinke s kvascem. [Germ-Omeletten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 242
Okrugljice od trešanja i šljiva. [Kirschen und Zwetschken-Knödeln] --- 242
Pečeni mišići. [Gebackene Mäuse] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 243
Uštipci od sladke korice. [Zimmt-Krapfen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 243
Saće. [Wuchteln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 243
Osje gnjezdo. [Wespennest] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 243
Rezanci od maka. [Mohn-Nudeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 244
Nadjevene štrucice od kvasca. [Gefüllte Germstritzeln] --- --- --- --- --- 244
Rožčići s makom ili orasi. [Germ-Kipfeln mit Mohn- oder Nussfülle] --- 244
Rožčići s kvascem. [Germ-Kipfeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 244
Gibanica s orasi. [Nuss-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 244
Orehnjača. [Nuss-Potizen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 245
Povitica od badema, bademnjača. [Mandel-Potizen] --- --- --- --- --- --- 245
Gibanica od badema. [Mandel-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 245
Gibanica od čokolade. [Chocolade-Strudel] --- --- --- --- --- --- --- --- 245
Torta s kvascem i nadjevom od badema. [Germ-Torte mit Mandelfülle] 245
Pinza ili uskrsni kruh --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 245

Strana

Naduvka [Gugelhupf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 246
Carska naduvka. [Kaiser-Gugelhupf] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 246
Pletene štruce. [Geflochtene Strizeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 247
Uštipci od sladkog januša k čaju. [Anis-Krapfeln zum Thee] --- --- --- --- --- 247
Šibke. [Stangel] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 247
Pereci. [Bretzeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 247
Božični kolač. [Milchbrot] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 247
Požunski dvopek. [Pressburger Zwieback] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 248
Koledník. [Kletzenbrod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 248
Savite oblante. [Hohlhippen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 248
Oblante na limu pečene. [Hohlhipen auf dem Bleche gebacken] --- --- --- 249

Poslastice. Tiesto s maslacem. (Backwerk. Butterteig).

Šibke od oraha i lješnjaka. [Nuss- und Haselnuss-Stangeln] --- --- --- --- 250
Štruce od badema bez jaja. [Mandel-Stritzeln ohne Ei] --- --- --- --- --- 250
Šibke od sladka januša sa rumom. [Anis-Stangeln mit Ruhm] --- --- --- 250
Pereci. [Bretzeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 251
Meke muškacone. [Weiche Muskatzonen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 251
Ploške od koromača. [Fenchel-Schnitten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 251
Muškacone. [Muskatzonen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 251
Englezki dvopek. [Englischer Bisquit] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 251
Ploške od čokolade. [Chocolade-Schnitten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 251
Magdalenske križke. [Magdalenen-Schnitten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 252
Ploške od ruma posipane pistačem. [Rhum-Schnitten m. Pistazien bestreut] 252
Rožčići od vanilije bez jaja. [Vanille-Kipfeln ohne Ei] --- --- --- --- --- 252
Torta od vanilije bez jaja. [Vanille-Torte ohne Ei] --- --- --- --- --- --- 252
Torta od višanja. [Weichsel-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 252
Torta od ruma. [Rhum-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 253
Frankopanska torta. [Frankopan-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 253
Karmelitska torta. [Karmeliter-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 253
Krepka torta. [Kraft-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 253
Torta od puneča. [Punsch-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 253
Lepinja od riže. [Reiss-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 254
Torta od mrvica. [Brösel-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 254
Krušna torta [Brot-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 254
Torta od kestena. [Kastanien-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 254
Linska torta bez jaja. [Linzer-Torte ohne Eier] --- --- --- --- --- --- --- 255
Hrustavica od badema. [Getrocknete Mandel-Torte] --- --- --- --- --- --- 255
Torta od oraha. [Nuss-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 255
Aleksis torta. [Alexis-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 256
Torta od šećera. [Zucker-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 256
Uštipci od oraha. [Nuss-Krapfeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 256
Torta od oraha. [Nuss-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 257
Bečka torta. [Wiener-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 257
Torta od lješnjaka. [Haselnuss-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 257
Torta od maka. [Mohn-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 257
Torta od kave. [Kaffee-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 257
Torta od čokolade. [Chocolade-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 258
Portugizka lepinja. [Portugieser-Kuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 258
Torta od groždja. [Weintrauben-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 258
Torta od pieska. [Sand-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 258

Poslastice s cielimi jaji ili žumanjci. (Backwerk mit ganzen Eiern oder Dottern).

Torta od dvopeka. [Bisquit-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 259
Torta od višanja. [Weichsel-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 259

Strana

Listnata torta od šećerna tiesta. [Blätter-Torte von Zuckerteig] --- --- --- 259
Torta od badema. [Mandel-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 260
Torta od oraška. [Muskatzin-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 260
Torta od lješnjaka. [Haselnuss-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 260
Krušna torta [Brod-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 260
Torta od oraha. [Nuss-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 260
Torta od kostanja s bademi. [Kastanien-Torte mit Mandeln] --- --- --- --- 261
Lepinja od kukuruznog brašna. [Kuchen von Polentamehl] --- --- --- --- 261
Svodići od sladkog januša. [Anis-Bögen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 261
Svodići od ruma. [Rhum-Bögen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 261
Kruh od čokolade. [Chocolade-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 261
Štruce od čokolade. [Chocolade-Strizeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 261
Dvopek od sladkog januša. [Anis-Zwiback] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 262
Carski kruh. [Kaiser-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 262
Kruh od lješnjaka. [Haselnuss-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 262
Napoleonove ploške. [Napoleon-Schnitten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 262
Svodići od badema. [Mandel-Bögen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 262
Paprenjak. [Pfefferkuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 262
Zviezdice od čokolade. [Chocoladestern] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 263
Perečići za čaj. [Bretzeln zu Thee] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 263
Kapucinski kruh. [Kapuziner-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 263
Perečići od šećera sa slatkim janušem. [Zucker-Bretzel mit Anis] --- --- 263
Poslastice od badema. [Mandel-Bäckerei] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 263
Krivi vojnički kruh. [Falsches Kommisbrod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 263
Kruh od lješnjaka. [Haselnuss-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 264
Kruh od oraha. [Nuss-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 264
Seljački uštipci od badema. [Mandel Bauernkrapfen] --- --- --- --- --- --- 264
Kruh od badema. [Mandel-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 264
Kruh od voća. [Früchten-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 264
Mrko linsko tiesto. [Brauner Linzerteig] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 264
Torta od čokolade. [Chocolade-Torte] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 265
Biskupski kruh. [Bischofs-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 265
Ploške ruma. [Rhum-Schnitten] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 265
Šibke od badema. [Mandel-Stangeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 265
Tvrde poslastice od oraška. [Harte Muskatzonen] --- --- --- --- --- --- --- 265

S bielanjcem pripravljene poslastice. (Mit Eiweis bereitetes Backwerk).

Trešnje u košuljici. [Kirschen im Schlafrock] --- --- --- --- --- --- --- --- 266
Španjolske poslastice. [Spanischer Wind. Meringues] --- --- --- --- --- --- 266
Delikatne poslastice. [Meringues] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 266
Torta od pinjola ili badema. [Pignoll- oder Mandel-Torte] --- --- --- --- 266
Mandoletti --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 266
Mandolini --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 267
Parižke šibke. [Pariser-Stangeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 267
Šibke od sladke korice. [Zimmt-Stangeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 267
Nadjevene šibke od badema [Gefüllte Mandel-Stangeln] --- --- --- --- --- 267
Mrki uštipci od badema. [Braune Mandelkrapfen] --- --- --- --- --- --- --- 267
Krive salame. [Falsche Salami] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 267
Torta sa sniegom i tunjami. [Quittenschnee-Torte] --- --- --- --- --- --- 268
Talijanski marcipan. [Italienischer Marzipan] --- --- --- --- --- --- --- --- 268
Englezki kolačići. [Engländer] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 268
Roščići od badema. [Mandeln-Kipfeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 268
Šibke od badema sa sirom od tunja. [Mandel-Stangeln mit Quittenkäse] 268
Svodići od badema. [Mandel-Bögen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 269

Strana

Svodići od badema nadjeveni. [Mandel-Bögen gefüllt] --- --- --- --- --- --- 269
Gurabije. [Lebkuchen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 269
Viktorija biskuit --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 269

Pjene od skorupa, drhtalice, sladoledi. (Rahmschaum, Gesulztes, Gefrorenes).

Pjena od skorupa k poslasticam. [Obersschaum zu Backwerk] --- --- --- --- 270
Pjena od skorupa sa vanilijom. [Obersschaum mit Vanilie] --- --- --- --- 271
Pjena od skorupa sa čokoladom. [Obersschaum mit Chocolade] --- --- --- --- 271
Pjena od skorupa sa kavom. [Rahmschaum mit Kaffee] --- --- --- --- 271
Pjena sa šatoom. [Weinschaum] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 271
Skrućena pjena od kajsija. [Gesulzter Marillenschaum] --- --- --- --- --- --- 271
Skrućena krema od čokolade. [Gesulzte Chocolade-Crême] --- --- --- --- --- 271
Ruski puding. [Russischer-Pudding] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 271
Skrućeni šato. [Gesulzter Chaudeaux] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 272

Drhtalice. (Sulzen)

Drhtalica od vanilije. [Vanilie-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 273
Drhtalica od ukuhanih sokova. [Sulze von eingesottenen Säften] --- --- --- 273
Drhtalica od jagoda ili malina. [Erdbeer- oder Himbeer-Sulze] --- --- --- 273
Drhtalica od grozdića. [Ribisel-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 274
Drhtalica od kajsija. [Marillen-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 274
Drhtalica od bresaka. [Pfirsich-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 274
Drhtalica od tunja. [Quitten-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 274
Drhtalica od jabuka. [Aepfel-Sulze] --- --- --- --- — --- --- --- --- --- --- 274
Drhtalica od groždja. [Weintrauben-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 275
Drhtalica od punča. [Punsch-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 275
Drhtalica od ruma. [Rhum-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 275
Drhtalica od vina. [Wein-Sulze] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 275

Sladoledi (Gefrorenes).

O sladoledu u obće. [Vom Gefrorenem überhaupt] --- --- --- --- --- --- --- 275
Sladoled od čokolade. [Chocolade-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- 276
Sladoled od jagoda. [Erdbeer-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 276
Sladoled od limuna. [Citronen-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 277
Sladoled od ukuhanih sokova. [Gefrorenes von eingesottenen Säften] --- --- 277
Sladoled od lješnjaka. [Haselnuss-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- 277
Sladoled od malina. [Himbeer-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 277
Sladoled od kave. [Kaffee-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 277
Sladoled od višanja. [Weichsel-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 277
Sladoled od punča. [Punsch-Gefrorenes] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 278

Hladna i topla jela. (Warme und kalte Getränke).

Čokolada. [Chocolade] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 279
Čokolada s vodom. [Chocolade mit Wasser] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 279
Kakao. [Cacao] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 280
Kako se pripravlja kava. [Die Art den Kaffee zu bereiten] --- --- --- --- 280
Na turski način. [Auf türkische Art] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 281
Ledena kava. [Eis-Kaffee] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 281
Čaj. [Thee] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 281
Čaj s rumom. [Thee mit Rhum] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 281
Čaj s limunovim sokom. [Thee mit Limoniensaft] --- --- --- --- --- --- --- 281

Strana

Punč. [Punsch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 282
Topli punč s jaji. [Warmer Eier-Punsch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 282
Varenik. [Glühwein] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 282
Grog --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 282
Biskup. [Bischof] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 282
Krampampuli --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 282
Hoppelpoppel ili ruski punč. [Hoppelpoppel oder rusischer Punsch] --- --- 283
Stožernik. [Kardinal] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 283
Kukuruzni čaj. [Kukuruz-Thee] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 283
Limunada --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 283
Mlieko od badema. [Mandelmilch] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 283
Ledena kava na drugi način. [Eiss-Kaffee] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 284
Svibanjsko vino. [Maiwein. Waldmeister] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 284
Šerbet. [Sorbet] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 284
Knikebajn --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 284
Liker od vanilije. [Vanilie-Liquer] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 285
Rakija od višanja. [Weichsel-Branntwein] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 285
Gorka rakija [Bitter-Branntwein] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 285
Pića za bolestne. [Getränke für Kranke] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 285
Voda od ječma. [Gerstlwasser] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 285
Sluzavo piće. [Schleimiges Getränk] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 285
Ražena voda. [Roggenwasser] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 286

O shranjenju zalike (Aufbewahrung der Vorräthe).

Brašno, mûka. [Mehl] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 287
Domaći kruh. [Haus-Brod] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 287
Spravljanje mlieka i skorupa. [Aufbewahren von Milch und Obers] --- --- 288
O shranjenju sira. [Käse aufzubewahren] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 288
Spravljanje jaja za zimu. [Eier für Winter aufzubewahren] --- --- --- --- 289
Svinjska mast. [Schweinefett] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 289
Razsalenje. [Einpöckeln] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 289
Pekmez. [Zwetschkenmuss] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 290
Shranjenje gljiva. [Schwämme aufzubewahren] --- --- --- --- --- --- --- --- 290

Kompoti ili kuhano voće. (Kompotes oder gekochte Früchte).

O spravljanju voća. [Obst aufzubewahren] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 291
Sir od tunja. [Quittenkäse] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 292
Crni orasi. [Schwarze Nüsse] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 292
Sok od grozdića. [Ribisel-Saft] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 292
Sok od malina. [Himbeer-Saft] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 293
Sok od višanja. [Weichsel-Saft] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 293
Pekmez od kajsija. [Marillen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 293
Pekmez od kajsija na drugi način. --- --- --- --- --- --- --- --- — --- --- 293
Jabućnica. (Apfelwein) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 293

O ukuhavanju voća. (Ueber das Einkochen der Früchte).

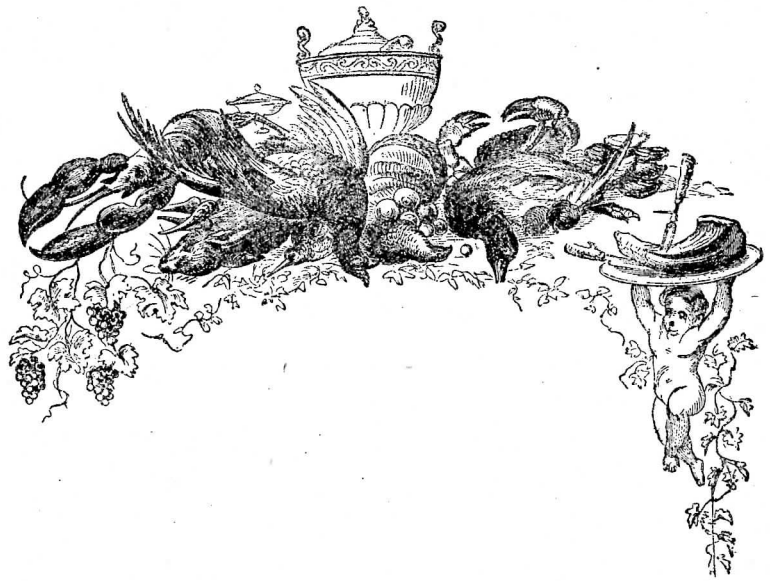
Ukuhano voće. [Dunst-Obst] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 294
Mećanje voća u šećer. [Einmachen der Früchte in Zucker] --- --- --- --- 295
Križke dinja i buća s šećerom kuhane. [Melonen- und Kürbis-Spalten mit Zucker eingekocht] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 295
Voće u šljivovice. [Früchte in Slivovitz] --- --- --- --- --- --- --- --- --- 295
Voće u octu. [Früchte in Essig] — --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 295
Kompot od jabuka s grozdjićem. [Aepfel-Kompot mit Ribisel] --- --- --- 296
Kuhanje mošta, šire. [Weinmost einzusieden] --- --- --- --- --- --- --- --- 296

Strana

Rajčice (patlidžan): Ciele shranjene. (Tomate, pomi d' oro, Paradeis: Im ganzen eingelegt) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 297
U pari kuhane. (Im Dunst gekocht) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 297
Krastavci u octu. (Essig-Gurken) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 297
Cikla. (Rohnen, Rothe-Rüben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 297
Zeleni pasulj. (Bohnenschotten, Fisolen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 297
Kiselo zelje. (Sauerkraut) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 298
Kisela repa. (Sauere Rüben) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 298

O sušenju voća i povrtelja. (Ueber getrocknete Früchte und Gemüse).

O sušenju voća (Obst zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 299
Sušenje jabuka na francezki način. (Aepfel zu trocknen, französisch) --- 299
Sušenje kružaka. (Birnen zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 300
Drugačije sušenje krušaka. (Birnen zu trocknen, anders) --- --- --- --- --- --- 300
O sušenju pasulja. (Fisolen zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 300
O sušenju krušaka za zasladu. (Dessert.) (Dessert-Birnen zu trocknen) --- 300
Tunje za zaslacu. (Dessert-Quitten) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 300
O sušenju zelena graška. (Grüne Fisolen zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- 301
Sačuvanje zelena graška. (Erbsen, grüne zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- 301
Sačuvanje svježih krastavaca za šalatu. (Gurken frisch z. Salat zu erhalten) 301
Sušenje šipka. (Hagebutten zu dörren) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 301
Sušenje borovice. (Heidelbeeren zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- 301
Sušenje trešanja. (Kirschen zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 301
Sušenje trešanja, drugačije. (Kirschen zu trocknen anders) --- --- --- --- --- 301
Sušenje kajsija (mandalica) s šećerom. (Pfirsiche mit Zucker zu dörren) 302
Sušenje šljiva. (Zwetschken zu trocknen) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 302
Suhe šljive sahranjene u konjaku. [Pflaumen zu trocknen und in Cognac aufzubewahren) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 302
Sušenje i ošećerenje naradja. (Pomeranzen zum trocknen u. zu kandiren) 302
Sušenje ogrozda u bocah. (Stachelbeeren in Flaschen zu trocknen) --- --- 302
Sušenje groždja. (Weintrauben zu dörren) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 302
Sušene jagode groždja. (Weintraubenbeeren zu trocknen) --- --- --- --- --- 303
Bardaklije (ringlo, reineclaude), osušene i ošećerene. (Reine-claudes zu trocknen und candiren) --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 303
O mirodijah. [Von Gewürzen] --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 304
Boba za lov --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 305
Jestvenik --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 306
Abecedni sadržaj --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- --- 317



Da sačuvaš zdravlje svoje i svoje obitelji, jedan od najglavnijih uvjeta jest: dobro i tečno pripravljanje hrane. Svaki čovjek, pa i najjednostavnije se hranio, želi, da mu obrok bude tečan i po mogućnosti što različnije pripravljen. Da to postigneš, i time pokažeš volju svojim ugoditi, težka i važna je zadaća svake domaćice.

Dobra kuhinja na čast je svakoj gospodarici, a Hrvatice uz sva druga liepa svojstva, treba da se i u kuhanju usavrše. Dobro kuhati ne nauči se površnim razgledavanjem knjigah »kuharicah« već treba razmišljanja, okretnosti i mnogo vježbe.

Da hranu tečno pripraviš, nije dovoljno, da znaš koje stvari rabe za koje jelo, nego moraš znati, koliko smiješ od koje mirodije uzeti, a to samom knjigom ne možeš polučiti, već marljivim vježbanjem.

Red u kuhinji, točnost i čistoća najglavnija su svojstva koja moraš na umu imati. Ljubiš li red i točnost, olahkočuješ si kuhanje, a i samo jelo je tečnije, ako je pripravljeno čisto i u stanovito vrijeme.

O hrani.

Što se tiče izbora hrane u jednostavnom kućanstvu i u koliko okolnosti dopuštaju to je najbolje i najjednostavnije služiti se mesom, varivom, kruhom, sočivom (Hülsenfrüchte) i tjesteninami. Ogavnost, koju kadšto osjećamo kad se ista hrana češće opetuje, nije znak razmaženosti, već je opomena, da je nešto u ustroju želudca poremećeno. Običaj, meso kuhati, s mnogo razloga nije opravdan pa ni u najjednostavnijoj gradjanskoj kuhinji, jer kuhano meso nije ni hranivo niti probavljivo kao meso istom pečeno ili upirjano (gedünstet), akoprem s juhom dobivamo ono, što meso kuhanjem izgubi. Govedja juha, što se samo iz običaja drži neobhodno nuždnom može se kadšto za za promienu izmieniti sa juhom od sočiva i tako dalje, može se nadomjestiti odpadci mesa i korienjem, a ima ih dosta i u ovoj knjizi da se može birati po volji. Pošto izbor hrane, osobito kod mladeži silno upliva na razvoj tjelesni i duševni, to se moraju domaćice trsiti najshodnije sastojine upotriebiti. Ne smije se vazda paziti samo na nizke ciene, već se mora prosuditi i hranivost. Na primjer $^1/_2$ kilograma mesa tako je hranivo kao $1^1/_2$ kilograma kruha, a sočiva akoprem su skupa, jeftiniju pružaju hranu od krumpira.

Za odrasle najvažnija jest hrana meso i kruh; nu s mesom moraš osim kruha jesti varivo, krumpir, rižu i slično, a uz kruh mast i vodu. Oni ljudi, koji malo kruha jedu obično su bliedi, malokrvni i bolestni na želudcu.

Sočiva (Hülsenfrüchte) moraju se osobito često rabiti u pomanjkanju mesa, pošto se od svega bilja najviše mesu približuju. Kroz sito protjerana (pasirana) probitačnija su, jer se moraju uz mnogo vode jesti još sa masti i kruhom.

Kako je za djecu izpod osam mjesecih najnaravnija i najbolja hrana mlieko to se ovo i daje pomiešano s malo šećera i vode. Isto tako djeci do osme godine neka se daju hrane od mlieka, lake tjestenine, pečeno meso, varivo i kruh. Krumpir, gusta kaša, lepinje (Küchel), sve vrsti poslastica i kajgana (Eierspeise) daju se djeci vrlo riedko ili nikada. Piće što uzrujava takodjer se ne smije djeci dati. I suhi kruh nije probitačan, već neka se daje s mliekom, voćem ili maslacem. Meso i tako dalje, ne smije se djeci odviše sitno rezati, da se nauče grizti, uslied čega se hrana laglje probavi. Djetetu se mora davati jelo redovito pet puta na dan.

Mladeži, koja je navršila osmu godinu, treba dati obilno hrane, i to hrane, koja je za djecu i koja se pripravlja za odrasle. Jaka hrana nuždna je koliko za brži tjelesni razvoj, toliko je nuždna, da se i bolestim laglje odoli. U ovoj periodi treba davati osobito mnogo maslaca, šećera i variva, ponajviše spinača, jer su te hrane nenadkriljive za pravljenje krvi. Voda jest glavno piće, nu može se kadšto i drugim izmieniti. Bliedilo (Bleichsucht) i pomanjkanje krvi često nastaje radi nestašice hrane, ili kad je ta hrana neshodna u razmjerju tjelesnih potrebоća. Proti ovakovim bolestim liek je u izdašnoj, jakoj i često promienjenoj hrani. Osobito je dobro: biftek, divljač, jaka govedja čorba, a potrebno je često piti mlieko i vodu i nešto dobrog crvenog vina; u zimi takodjer je shodno svježi maslac, ulje od masline (olive) i ribja mast (Leberthran). Ako malokrvni osjeti silan glad (pasji glad) poslie kiselog mlieka, kiseličasta voća, iza gorušice, soli i hrana s mirodijama, tad im daj upravo te hrane, jer čim bude tielo dobilo dosta sastojina, koje narav zahtieva, tad prestaje i draženje poslie takova užitka.

Starci trebaju jake i lako probavljive hrane, osobito krepku juhu s lakimi nu ne mastnimi uložci, upirjano, meso, divljač, mirodije što draže tek i žedju, dobro vino, pivo, kavu, takodjer mlieko s kruhom, ili navodnjeno i ošećereno kao piće. Glavni obrok mora biti o podne, a manji obrok barem 2 sata prije spavanja.

Isto je za ljude, koji mnogo sjede i duševno rade; koji se bojazljivo oziru za lako probavljivom hranom; uza sve to još više želudac kvare, a treba da se za rad u zdravom stanju sačuvaju. Dobivat moraju onakove hrane, koje se moraju jako grizti, a probavu pomažu kretnjom na zraku kao i malokrvni.

Svi oni, koji su mirne, flegmatične (ravnodušne) naravi, i oni, koji naginju na debljinu, moraju dobivati jake hrane od mesa, mnogo variva i sirova voća. Moraju se čuvati vina i mirodija (Gewürze); a posve okaniti masti, brašna, osobito kukuruznog, krumpira i šećera. Mogu piti čaj (Thee) i kavu s mliekom, nu samo s prženom žemljom, a neizmjerno je nuždno mnogo gibanja i udisanja frižkog zraka, malo spavati, biti u hladnom stanu i lako se odievati. Dočim je za ljude, koji naginju na navalu krvi, upale, i koji se brzo uzrujavaju samo

meso od mladih životinja, voće ili kompot, varivo, mlieko s vodom i šećerom, limunada, lake tjestenine, a hrana se mora podieliti u više obroka, jer riedko i obilno primanje hrane sve žilice na jedanput prenapuni, a na taj se način prouzrokuje navala krvi i slične bolesti. Sasvim se treba okaniti krepkih Juha i mesa (osobito divljači), mirodija, vina, čaja i kave.

U vruće ljetno doba uzimlju se laka razhladjujuća pića, jer kroz odviše hranive stvari nastaje lako žuta groznica, bolesti utrobe, upala jetara i proliev. Kava je ipak od svih uzrujavajućih pića najshodnija, ako se je malo pije, jer podražuje lienu probavu.

Koncem ljeta, kad nastaju hladne noći moramo biti oprezni s kiselimi hranami i hladnim pićem jer to prouzrokuje proliev, naprotiv koristne su: sluzave juhe i piće, toplo mlieko s jajem pomiešano i dobro crveno vino.

U zimi, kad čovjek više hrane treba, jedno što se više tjelesna toplina razvija, a drugo što oštar zrak mnogo više probavu pospješuje, troše se jače hrane kao: sočiva, tjestenine, krumpir, osobito mnogo više masti i mesa kao i žestokih pića, isto tako treba u zimi češće na dan ublažiti glad, dočim u ljeti jedu se o podne lake hrane, osobito voće i kruh, a istom na večer jede se pravi obrok.

Za veliki objed, gdje se više hranah posluži no obično, moraju se odabrati lake juhe, osobito mrka juha s finimi rezanci prženi grašak i slično; juha od bilja (Kräutersuppe) s konsommeé-om, ili stučena riblja juha i tako dalje. Zakusci (Assietten) što se daju poslie juhe, moraju biti takodjer laki, pa se računa na svaku osobu po 2 komadića. Kad su 2 zakuska (Assietta) tad mora biti jedan topli a drugi mrzli; ako pak ih je više, izabere se prvi s hladnetinom (Aspikom), drugi od riba, treći od tjestenine. Ako uz kuhano meso dadeš još i biftek ili koje drugo upirjano meso, tad moraš prikladnim ukrasiti (garnirati). S kuhanim mesom uz obično varivo daje se i krumpir razno pripravljen i tako dalje; takodjer komadići jezika, male kobasice i slično. Uz ukrase (Garnirunge) posluži još jednu toplu i jednu mrzlu umaku (Sauce); s upirjanim mesom vlastitu umaku ili ovoj sličnu a s pečenim mesom gorušicu, krastavce i slično. Kod velikia objeda daje se poslie govedine ragoutu (ragu) slično jelo i rebarch (kotelleti) s pireom, popečci od prsiju (Brustschnitzchen) ili učinci (zajuši, Eingemachtes). Onda fino varivo bez obloga ili nadjeveno varivo (farcirtes) ili prženo (gebacken). Tjestenina ako je samo jedna, daje se iza pečenke, šalate i kompota. Sad dolaze hladnetine (drhtalice, Gesulztes), pjene ili sladoledi, siedjene kreme, poslastice i voće.

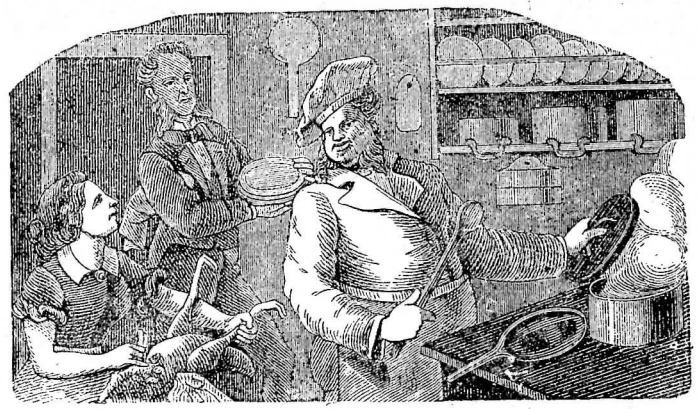
Za gospodsku večeru (Souper), koja se daje, ako se nije kasno objedovalo (pošto se u tom slučaju samo još s čajem posluži), moraju se odabrati samo lako probavljive hrane. Juha u šalicah za čaj, mali zakusci (Assietten), ragu (ragout) ili zajuši (Eingemachtes).

Onda pečenka s šalatom, kompot i male poslastice, zatim sliedi topla i mrzla krema, pjena sa holipami i sladoled; za gospodu sir.

Za d o r u č a k (Gabelfrühstück) shodne su lake hrane što se daju kao zakusci (Assietten), za tim biftek ili rebarca (Koteletten) ili nešto prženoga (friganoga) s lakim, brzo pripravljenim varivom. Nikada kuhano meso ili pečenka. Najposlie može se poslužiti malimi poslasticami i ukuhanim voćem ili kompotom. Vina se služi malo, nu dobro.

Za r u č a k (Frühstück) osobito ako je već kasno (na primjer poslie svadbe, krštenja ili sličnog) posluži se kava, čokolada ili čaj, ili sva ova pića na izbor. S čajem daje se sve što k tomu spada. Kod osobitih prigoda daje se torta sa samotokom (Ausbruch) ili drugim dobrim vinom, takodjer pjena od skorupa (Obersschaum) sa holipami, drhtalice od voća (Obstsulze), sladoled i male poslastice. Ako se čaj kasno posluži, na mjesto doručka (Gabelfrühstück) tad se može s njim poslužiti i tople hrane od mesa.

Za j u ž i n u (Jause) vriedi isto što i za ručak (Frühstück), može se još poslužiti ukrašena torta s dobrim vinom. U ljeti se daje mjesto čaja ledena kava.



PROBAVA JELA.

Dr. Klenke izpitao je, koliko vremena treba da se probave najobičnija jela.

Za 1 sat probavi se kuhan pirinč (riža); to je dakle hrana, koja se najlaglje probavlja, te ju za to daju ljudem, koji se oporavljaju od bolesti.

Za 1 sat 30 minuta: razmućena jaja, ječmena juha, pečena divljač, meko kuhane jabuke i kruške, voće skuhano u kašu, kuhan losos i kuhane pastrve, špinac, celer, šparga, kaća od graška, boba i ječma.

1 sat 45 časaka: kuhani mozak.

2 sata: kuhano mlieko, sirovo jaje, kuhani ječam, pečena volovska jetra, kuhani bakalar (treska).

2 sata 15 časaka: nekuhano mlieko, kuhan puran.

2 sata 30 časaka: pečen puran (tukac), pečena divlja guska, pečena janjetina, pečena mlada prasetina (odojak), frigani krumpir, u mohunah kuhani grašak, bob, leća.

2 sata 45 časaka: tjestenine s jajem i mliekom, pržena govedina, oštrige.

3 sata: meko kuhana jaja, sirova butina, beefsteak, pečeno govedje meso, kolači, smudj.

3 sata 15 časaka: kuhana mrkva, šalata, kelj, govedja pečenka.

3 sata 30 časaka: pečena svinjetina, tvrdo kuhana jaja, stari sir, frižke kobasice, kuhani krumpir, kuhana repa, frižki kruh od pšeničnog brašna, kuhani luk.

3 sata 45 časaka: kuhana tusta govedina, kruh s maslacem, kruh s kavom.

4 sata: kuhana ili pečena domaća perad, pečena škopčevina, teleća pečenka, osoljeni losos.

4 sata 15 časaka: divlja perad, svinjetina kuhana sa sočivom.

4 sata 30 časaka: kuhana škopčevina, razsoljeno svinjsko meso sa kiselim zeljem.

5 sati: vrlo tvrdo kuhana jaja, na dimu sušena pečena kobasica, žilava teleća pečenka, pečena stara škopčevina, kuhana koza, drob, loj, trešnje, šljive, bademi, orasi, gljive.

6 sati: stara suha svinjetina, pečeni mastni ugor (jegulja).

Bolestnikom i slabim ljudem, ne bi se smjelo davati jela, koja trebaju za probavu više od četiri sata.

Ako se gdjekojim hranam dodaje ulje, mast i kiseline, to se probava otežčava; nasuprot se pospješuje, ako se hrani dodaje sol, papar, gorušica, sladka korica (cimet), stari sir, povrtnica (rotkva), šećer i vino.

O POSTAVLJANJU I POKRIVANJU STOLA.

(Das Tischdecken.)

Akoprem poslužba i pokrivanje stola ne spada u obseg kuhinje, držim da je ipak dobro dvie, tri spomenuti o pokrivanju i poslužbi, da se laglje postigne podpuni uspjeh dobra objeda i večere.

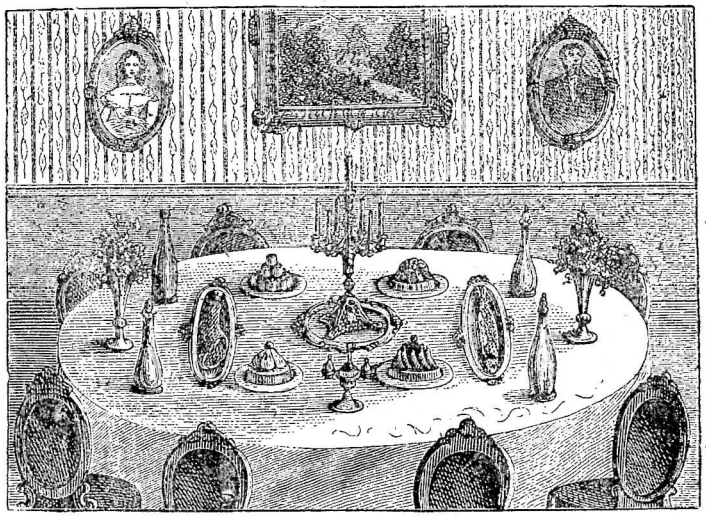
Da bude stol liepo prostrt, prvi je i glavni uvjet čistoća. Nije dosta donašati na stol samo tečne hrane i dobro piće, već moramo osobitu pomnju svratiti i na posudje, stolnjake, ubrusce (Servietten) noževe, viljuške i žlice (jedala), na pokućtvo u sobi gdje jedemo i tako dalje, jer to zahtieva bolji i finiji način života, napredak i urednost, zahtieva sklad i pravi red. U današnje vrijeme nije dosta ugadjati samo grlu i nosu najrazličitijimi hranami i tek podražujućimi mirisi, već se moramo trsiti, da ugodimo očima cieloga družtva, moramo se poskrbiti, da se svaki gost ugodno pozabavi.

U većih kućah drže posebne prostirače (Tischdecker) za prostiranje stola, koju umjetnost možemo gledanjem naučiti, ali ne možemo opisati. Uvijanje stolnjaka, slaganje ubrusaca i više drugih malenkosti može se nakon višekratnog gledanja i kušanja (probanja) naučiti, može se dapače vlastitim iznašaćem ta umjetnost proširiti.

Sistematični poredak prostiranja iziskuje uvježbano oko i mnogo vježbe, da se odmah opaze pogrješke da im se u buduće izbjegne. Tko je ikoliko vješt, mora znati, da se kod svega posudja kao: porculana, srebrenih jedala, boca (flaša), dapače i kod stolnjaka i ubrusaca zahtieva neka sličnost i suglasnost, da sve zajedno ugodno djeluje.

Staro i novo, težko i lahko, dvie ili tri vrsti tanjura i jedala i uz najbolju podvorbu nekako siromaški izgledju, pa koji od prisutnih gostova mogao bi pomisliti, da je domaćina sve te stvari kod staretinara nabavio.

Za juhu treba posebna posuda kano što i za kompot. Poslie juhe i variva poberu se tanjuri. Svakako bilo bi ružno, kad bi se mienjajući tanjure na mjesto plitkih služili dubokimi, koji su izključivo samo za juhu, ili kad za vodicu, malvasiju, rifosco, sriemsko vino, teran, prosek, opolo, plavac, grk, kukatac i tako dalje, za samotok



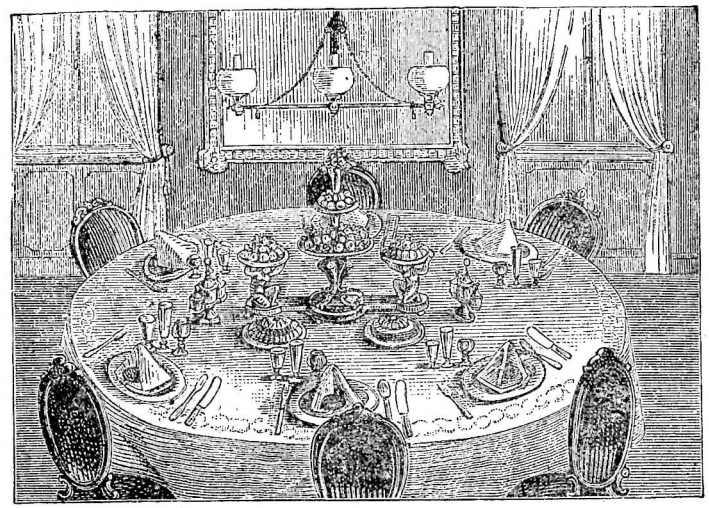
Stol prostrt na francezki način.

(Ausbruch) i šampanjac ne bi bilo u pripravi čaša drugačijeg oblika i drugačije brušenih, nego što su čaše za obična stolna vina. I čaše mogu biti različne kao i zdjele, jer mogu biti okrugle, dugoljaste, tro- i četverouglaste, male ili veće, nu uviek skladne, odgovarajuće potrebam.

Mislimo da i ne treba spominjati, da se nož i žlica ili čaša ne smiju metnuti na lievu stranu, i da izmedju dva sjedala mora ostati toliko prostora, da se svatko može slobodno i udobno kretati.

Odkad se je — barem većim dielom — napustila ona dosadna i stroga ukočenost i udvornost kod stolova, odkad se ne naznačuju mjesta gostovom sa strahom te obzirom na stališ, i odkad se okrugli stolovi vole više nego dugi, nije namieštanje gostova skopčano s tolikimi neugodnostmi kao nekada.

Kod dugih stolova nije počastno mjesto na pročelju, već je s obadvie strane u sredini, dočim kod okruglih stolova sva su mjesta bez razlike jednaka, a tim se je stalo na kraj onom mučnom trvenju i neugodnostim.

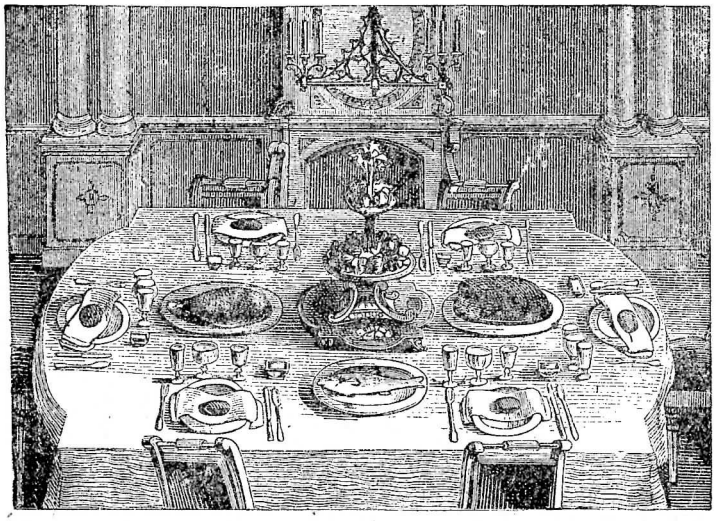


Stol prostrt na ruski način.

Od domaćine zahtieva se više pažnje, više razmišljanja i točniji obračun, naime mora 1. gostove oko stola poredati tako, da uviek medju gospodje dodje mužkarac ili izmedju dva mužkarca gospodja; 2. da zabava bude što živahnija; 3. da se olakša teret — gospodje posluživati — neka pusti da se gospoda što sjede s obih strana gospodje, brinu za njezinu udobnost i izpunjenje njenih želja. Još se mora paziti da uviek gospodji nasuprot sjedi mužkarac i obratno, a nikad ne smije biti da muž sjedi do svoje žene ili brat do sestre, jer su njihovi odnošaji previše skopčani i svakdanji a da bi mogli

pružiti priliku duhovitoj zabavi, koja je najglavniia začina gostbi naobražena družtva.

Djeca, koja se još nisu naučila vladati kod stola učtivo i prijatno, neka se radje — radi neizbježivih smutnja — ne vode k stolu, tim više, ako si ta djeca utvaraju da su jako pametna, ako su znalična i ako hoće, da se i njihova rieč čuje i posluša. Premda su sva ta svojstva plod novog kroja (mode) ipak su svakomu gostu na teret.

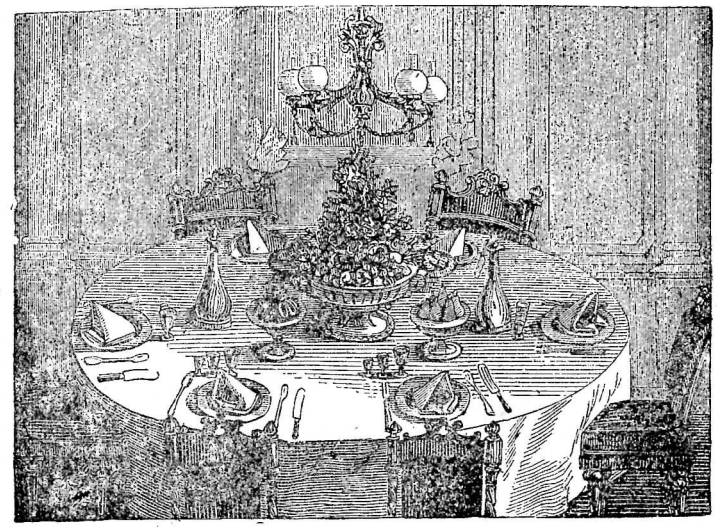


Stol prostrt na englezki način.

Ako ima više djece u kući, pa ako su k ovoj moguće i djeca od gostova pozvana, neka jedu kod posebnog stola, ili ako njihova prisutnost odrasle buni i steže, neka se za djecu prostre u pokrajnjoj sobi.

Ukočeni obredi i zastarjela udvaranja, pretjerani dokazi uljudnosti i razni duboki i puni počitanja nakloni što su nekada spriečavali svaku ugodnu zabavu takodjer su prestali. Današnji fini način života mrzi svaku ukočenost; svaki gost sjedne bez zaprieke i nago-

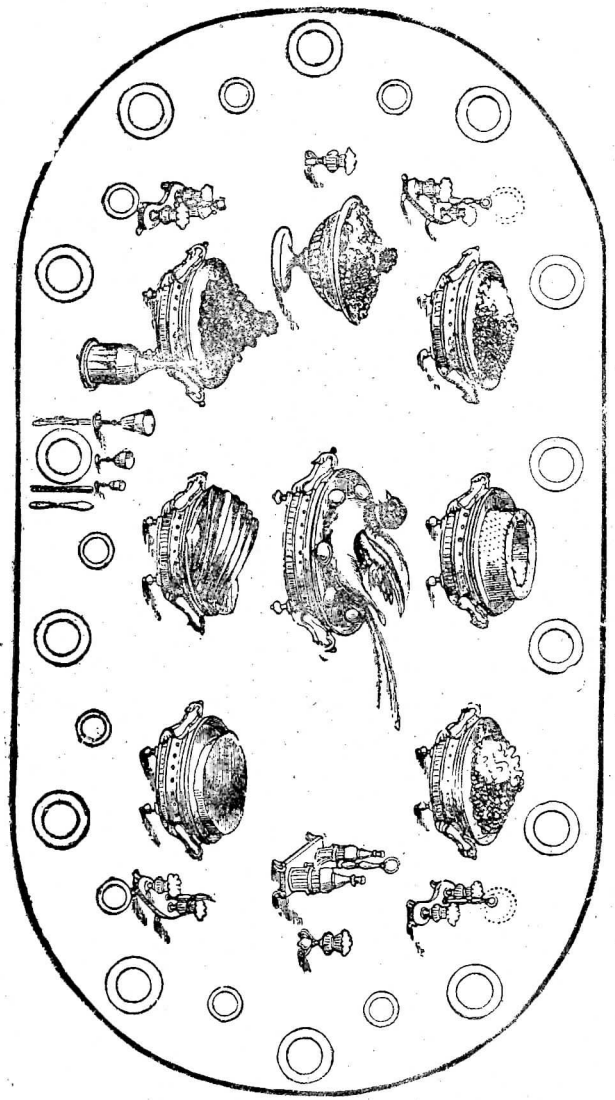
varanja ili odgovaranja, pridrži predloženu mu hranu a da ne obreda i ne posluži prije naokolo stola; uzme što mu se svidi, a osobito ako je mužkarac on se skrbi za zabavu i podvorbu gospodja s desna i lieva. U kućah naprotiv gdje još ne vlada neprisiljeno veselje, gdje se još drže starovjeki običaji, pogriešilo bi se u velike kad se ne bi zaželio d o b a r t e k, kad se ne bi ponudjenu zdjelu sa zahvalnošću vratilo, akoprem se i mučili gladom, pa kad se svaki put, kad tko želi



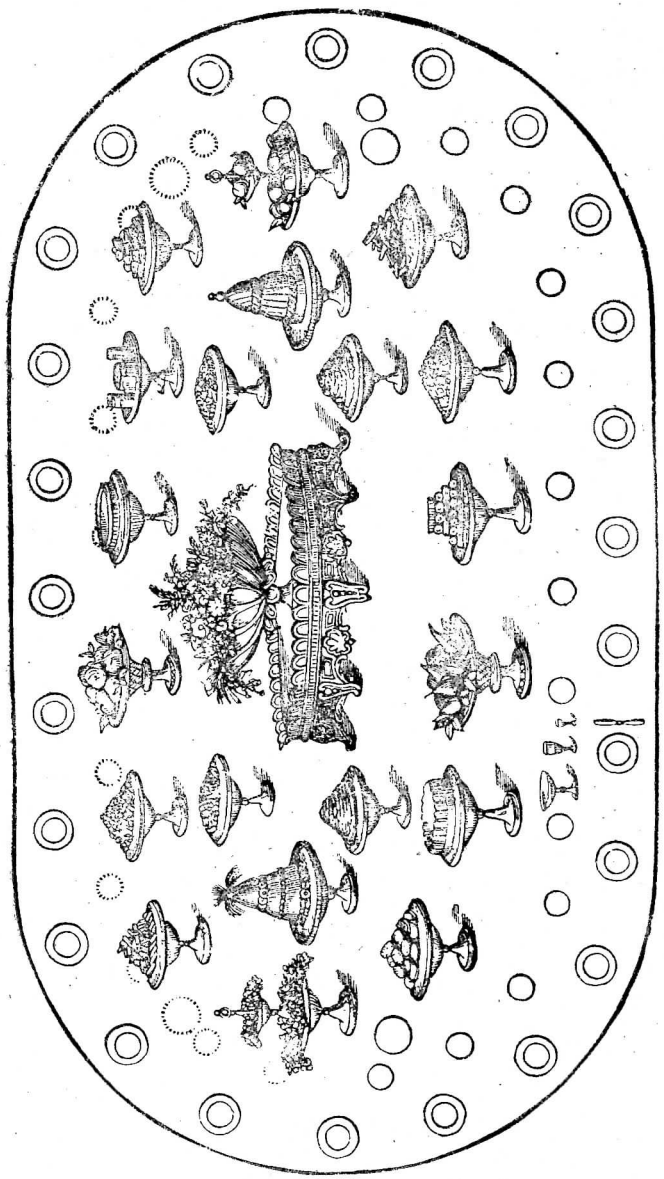
Stol prostrt na njemački način.

piti ne bi n a z d r a v i l o m i l o m u d o m a ć i n i i njegovoj porodici, kad tko kihne da se ne povikne n a z d r a v l j e, itd.

Svatko, tko je bio u svietu i živio u raznih okolnostih obično posjeduje neki ukus, uslied čega će, premda stran i nepoznat lako pogoditi, koje običaje družtvo štuje, u koje je on slučaino ili preporukom dospio, pa će se prema tomu vladati.



Stol pokriven za 14 osoba.



Stol pokriven za 25 osoba.

KAKO SE POSTUPA KOD SLAGANJA UBRUSACA.

(Verfahren beim Zusammenlegen der Servietten.)

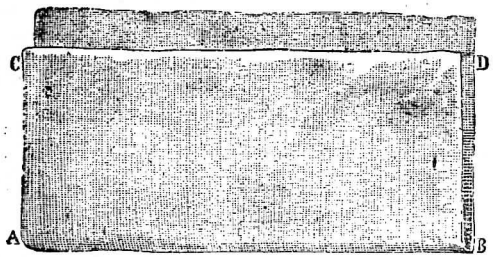
Najveća pravilnost i točnost osvrće se kod slaganja na uglove, koji moraju biti uviek oštri i po mogućnosti geometrički pravilni. Valja spomenuti, da se ubrusci već u početku moraju ravno složiti, to jest, opreznim se raztezanjem moraju odstraniti nabori prouzročeni rolačom (Rolle) nu da se ipak gladčina ubrusca ne pokvari.

Svaki naborić, to jest svaki propisani rub mora se zaoštriti, to jest, mora se rukama pritisnuti i tući, a za taj posao potrebna je i snaga, ako se ubrusac u više nabora na jedanput složiti mora. Samo ako se točno vrši ovo pravilo, može se ubrusac složiti i postaviti kako slike prikazuju.

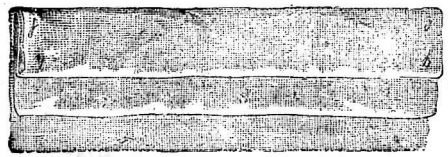
Ubrus zaručnice.

Najprije složi ubrus posve ravno, nu tako, da doljnja strana bude po prilici pet prsta šira od gornje, kako to slika 1 prikazuje. Tad uzmi ugao A i položi ga na širinu od pet prstah pod ugao C a ugao B pod D, tako dobiješ sliku br. 2. Sad postupaj kako je gore spomenuto, najme, metni ugao *e* pod *g* a ugao *f* pod *h* i tako imaš sliku 3. Ova četiri nabora što slika br. 3. prikazuje, treba, da su koliko je moguće jednaka. Sad slaži ubrusac popreko u dva prsta široke nabore i tvrdo pritiskaj da rubovi budu oštri. Kad i taj posao obaviš dobit ćeš sliku

Sl. 1.

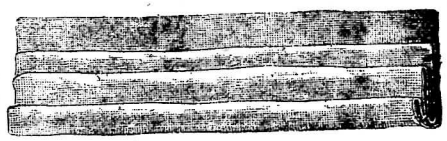


Sl. 2.

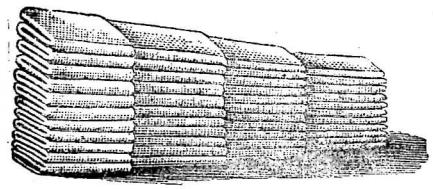


5. Sad položi ubrus po duljini tako, da leži na onom naboru, koji si najzadnji načinila, a tebi na desno mora da bude ona strana na kojoj se vide četiri razdjela. Sad metni lievu ruku na gornju, užu stranu, tako da ne poremetiš ubrus u svom pravilnom položaju

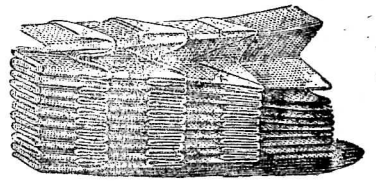
Sl. 3.



Sl. 4.

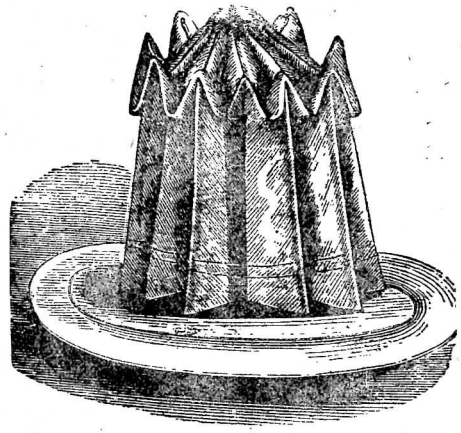


Sl. 5.



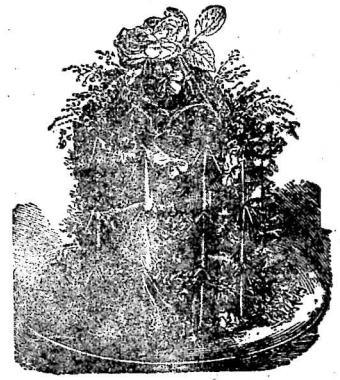
digni uzpravno, i tad razširi nabore sve do doljnjeg, da desnom rukom

Sl. 6.



Ubrus zaručnice bez cvieća.

Sl. 7.



Ubrus zaručnice sa cvićem.

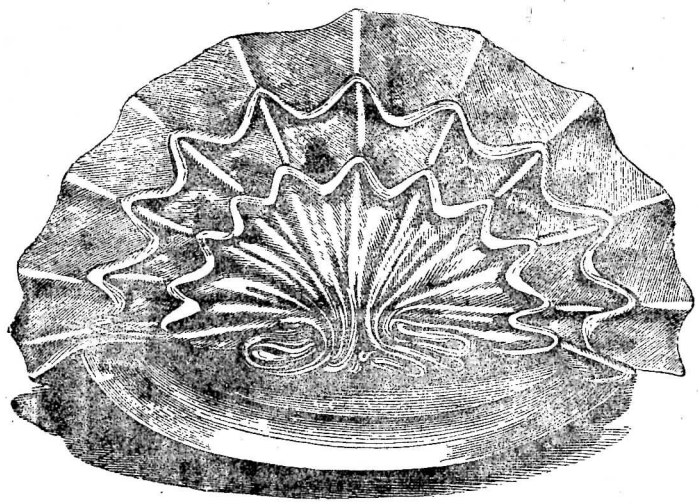
možeš prvobitno složene rubove (sl. 1., 2., 3.) uhvatiti i malo izvući. Tako dobiješ sliku 6. i 7.

Zubčasta lepeza.

Ubrusac, koji prikazuje slika 8. slaže se sasvim poput onog pod slikom 1—7 opisanog, jedino možeš ovdje praviti malko šire nabore, slika 7., uhvati se s oba doljnja kraja čvrsto skupa (kod če-

tvrtog razdjela). Od sredine savijaj nabore na obje strane tako, da se nekim načinom stvori široki stalak. Sad ubrus u liku lepeze postavi

Sl. 8.

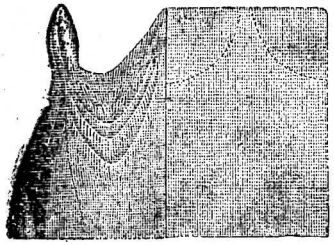


i još na stalak čvrsto pritisni. Ako uzmeš malo vlažan ubrus ljepše ćeš sliku pogoditi.

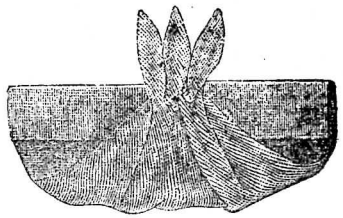
Vodeni ljiljan.

Slika 9. prikazuje razširen ubrusac, kojemu je lievi gornji okrajak zahvaćen tako, da predstavlja prvi list ljiljana. Sredina ubrusa, po

Sl. 9.



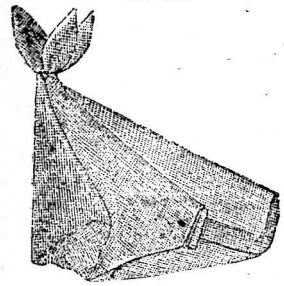
Sl. 10.



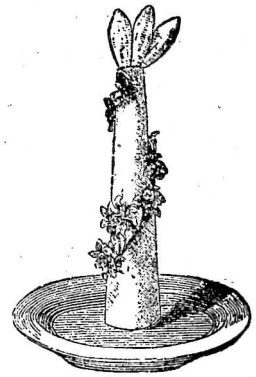
duljini točkicami označena, s gornje strane također u polukrug točkicami označena, kao i desni okrajak slože se u drugi i treći list. Slika 10. prikazuje gotova tri lista, prebačena na drugu stranu ubrusa, s koje strane je rub za 7 ctm. prevrnut. Lievi okrajak od zavrnute strane ubrusa prebaci se koso pod listove tako daleko, kako pokazuje

slika 11., a tad započni čvrsto od listovah savijati. Prebačeni dio bit će

Sl. 11.



Sl. 12.

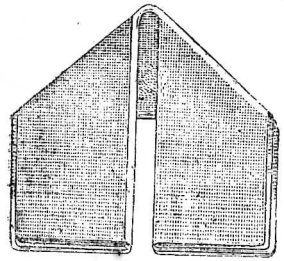


sasvim zavit, a onaj okrajak, koji je za 7 cm. prevrnut označuje pravac, u koji se može zataknuti cvieće.

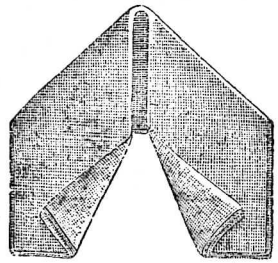
Papuča.

Ubrus se po duljini na najobičniji način složi u četvero, a za-

Sl. 13.

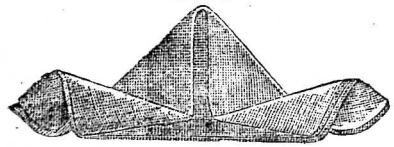


Sl. 14.

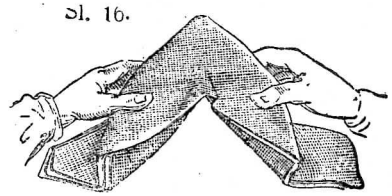


tim ga po sriedi prevrni u lik nosine kako slika 13. prikazuje. Slika 14.

Sl. 15.

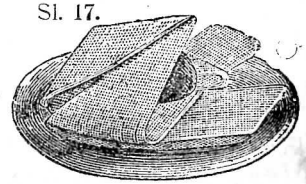


Sl. 16.



pokazuje točno kako se zavrnę treći dio nutarnjih uglova. Slika 15. prikazuje nam one trećine još 2 put zavrnute, i u ravnoj crti sa doljnjom polovinom ubrusa. Sad prevrni ubrus tako, da su zavrnuti dielovi s dolnje strane, a zatim one dielove, što po strance stoje kao krila, privedi u

Sl. 17.

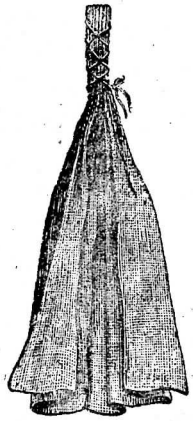


sredinu, uslied čega predstojeći šiljak slika 16. predstavlja papuču u koje prazninu možeš metnuti komadić kruha.

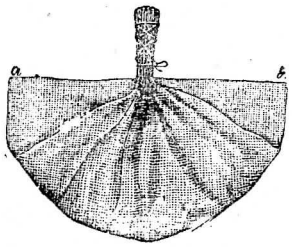
P a u n.

Sasvim razširen ubrus položi na stol, a zatim ga od desne strane u duljini od 20 cm. slaži u nabore, koji moraju biti palac široki. I tu moraš paziti, da su nabori čvrsti i jednaki. Sad nabore vrpcom poveži od početka do kraja tako, da kašnje lako razvežeš. Ovaj postupak prikazuje slika 18. A sad postupaj ovako: Onaj dio ubrusa, koji nije u nabore složen razgrni na stolu, a zatim prebaci onaj povezani dio preko, kako slika

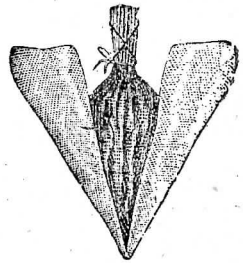
Sl. 18.



Sl. 19.

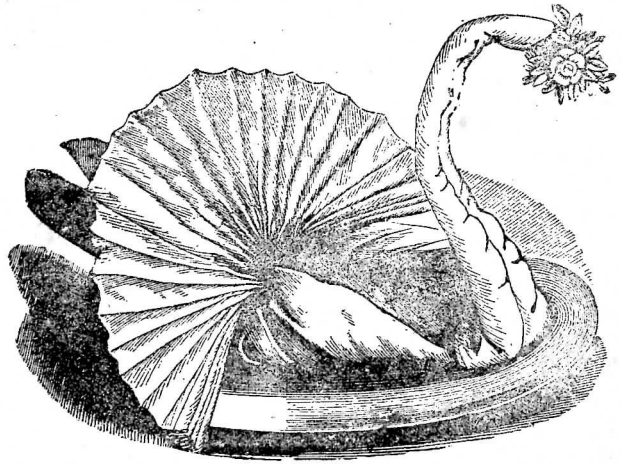


Sl. 20.



Sl. 22.

Sl. 21.



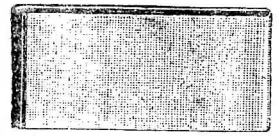
19. prikazuje. Sad prevrni uglove *a* i *b* u istom pravcu tako, da se na protivnoj strani od povezanih nabora stvori šiljak. Kako vidiš na slici 20. Kad i to obaviš, savijaj osobito čvrsto na šiljku najprvo jednu a zatim drugu stranu gore i tako dobiješ sliku 21. Sad položi vidljivi

dio slike 21. na tanjur, a zatim čvrsto prevrni od šiljka pa skoro do polovine ubrus natrag i zaobli tako, da ovaj dio predstavlja vrat i glavu paunovu. Vrpcu razveži, a nabori u koliko sami pravo ne padnu, poredaj ih u lik razširena paunova repa.

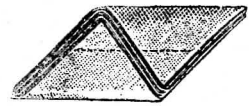
Košarica za kruh.

Slika 23. pokazuje nam ubrus složen dva puta po širini, a zatim

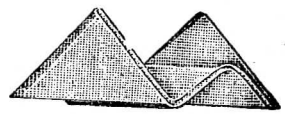
Sl. 23.



Sl. 24.

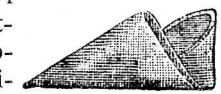


Sl. 25.

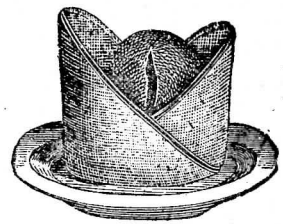


još na pol po duljini. Sliku 24. postignuti ćemo tako, da doljnji lievi ugao prema sredini gore, a gornji desni ugao prama sredini dolje položimo. Oba ugla, kako je na slici točkicami označeno zavij tako, da dobiješ sliku 25., a kad i to postigneš, tad primi doljnji desni krajčić, namjesti ga pod gladku površinu trokuta i tako dobiješ sliku 26. Napokon uzmi još lievi šiljak i provuci ga s obratne strane, uzduž pod trougao ubrusa, i tako dobijemo gotovu košaricu.

Sl. 26.



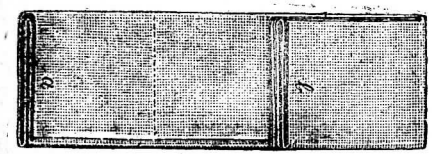
Sl. 27.



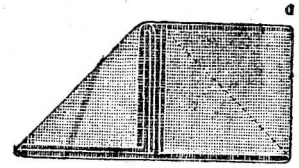
Šljuke.

Vlažan ubrusac složi na četvero. Sad prevrni četvrti dio i tako dobiješ sliku 28. Zatim i drugu polovicu prevrni i tako ti se sastanu

Sl. 28.



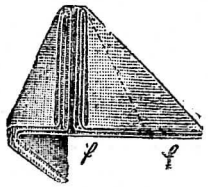
Sl. 29.



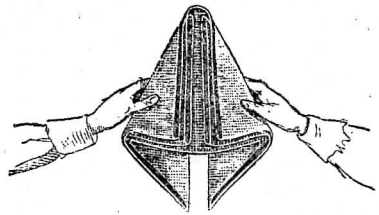
krajevi *a* i *b* u sredini. Slika 29. prikazuje nam već gore opisanu sliku s trouglasto prevrnutim krajčićem. Kad još po točkicah, kako

slika prikazuje od *c* na *d* prevrnemo, tad nam treba pozornost svratiti na sliku 30., koja nam prikazuje jedan trokut prevrnut, a na drugom

Sl. 30.

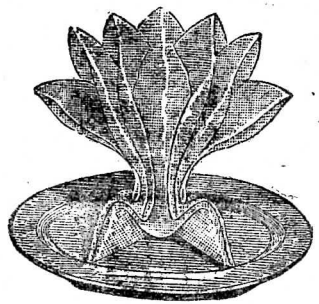


Sl. 31.



je točkicami označeno, kako se u istom pravcu prevrnuti mora da se spoji *e* sa *f*. Slika 31. uči nas kako moramo primiti ubrus, da se spoji

Sl. 32.



na obratnoj strani, i još čvrsto provući, da se uglovi zaoštre. Razumije se, da se doljnji, otvoreni dio ubrusa okrene gore i tad poreda kako slika 32. prikazuje.

Tumač nekojih tudjih izraza.

(Erklärungen einiger in der Küche gebrauchter Kunstausdrücke).

Blankirati znači, nekoje povrtelje malo vremena držati u vreloj vodi, uslied čega izgubi oštar tek i plinove, koji naduvaju. Blankiraju (pare) se i teleća glava i nožice, da se laglje priprave, isto tako pare se svinjske uši, glava, noge i rep prije uporabe, da se laglje očisti.

Bouillon jest obična ili mrka čista govedja juha.

Caramel jest fino stučeni, u tavi otopljeni i požućeli šećer, na koji se nalije vruća voda pa se tako još prokuha.

Compot jest u šećeru ukuhano voće u bocah.

Consommé jest krepka juha od govedine, teletine ili peradi.

Couli jest prociedjena krepka juha od mesa, korienja, mirodijah i t. d.

Dressirati znači: povrtelje rezati u razne oblike; perad za pečenje i kuhanje tako povezati, da zadrži pravi oblik; rubove paštetica ili drugog kojeg tiesta utisnuti kažiprsti obih ruku tako, da se postigne željena visina, a onda kalupom obrezati.

Entrées jesu sva hladna i topla jela, koja se uzimlju s umakom bilo od domaće ili divlje peradi, od govedine ili divljači, od potočnih ili morskih riba.

Farse (nadjev). Sastoji od pečena ili sirova mesa od goveda, peradi ili riba, koje se, pošto je sitno izsječeno pomiešа s močenom žemljom, maslacem ili mašću i jaji; povrćem, gljivicami, jelen-gljivami, račjim maslacem i t. d. i rabi se vrlo mnogo u raznih prilikah.

Farcirati znači s nadjevom nadjevati.

Filet. Ta rieč ima više značenja. Filet imenuje se pisana pečenka (Lungen-Mürberbraten) kod goveda i divljači; nadalje prsa od peradi osobito onda, kad se meso odrieši od grudne kosti. Dolnji, uzki komadići mesa na prsiju peradi, koji se čvrsto drže kosti, zovu se takodjer filets i to, za da se ovi komadići od drugog mesa na prsih razlikuju zovu se ovi: filets mignons. Kad ribu očistiš, t. j. kad meso od hrbtenjače izrieši, tad se oba komada mesa zovu: filet. Filet zovu se takodjer komadi mesa okrugli ili od rebarcah (cotelett) od sirova, kuhana ili pečena mesa, bilo od govedine, peradi ili divljači.

Flambirati znači: očupanu perad nad žeravicom ili plamenom osmuditi, da se odstrane vlasići i pauljice, a zatim krpom obrisati.

Fricandeau jest našpikana i upirjana teleća but.

Garnirati (ukrasiti) znači obod tanjura ili zdjele obložiti maslenimi uštipci, malimi kiselimi krastavci, prženom žemljom, ploskami limuna, lovorovim lišćem itd. kad što uztreba.

Gelatina (klijevina) jest najfinija vrst ljepiva, koja se upotrebljava za drntalice i slično.

Gelée zovu se hladnetine načinjene bez klijevine, morunjeg mjehura i telećih nožicah, ili s vrlo malim dodatkom.

Glace jest mješavina od fino stučena šećera s bjelanjcem, limunovim sokom, vodom i t. d.

Haché jest hrana od izsječenog pečenog mesa, kuhanih pluća i t. d.

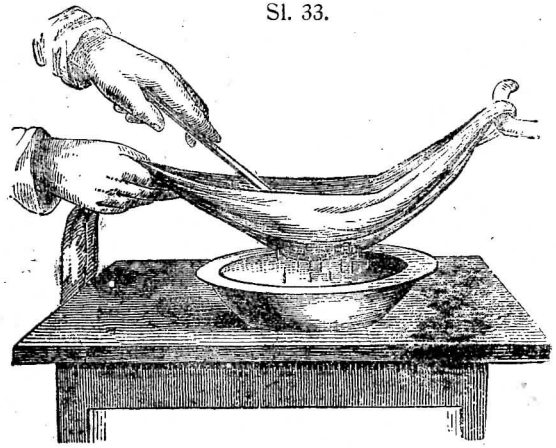
Hachirati fino izsjeći.

Marmelada jest kuhano voće, sgrušano s šećerom.

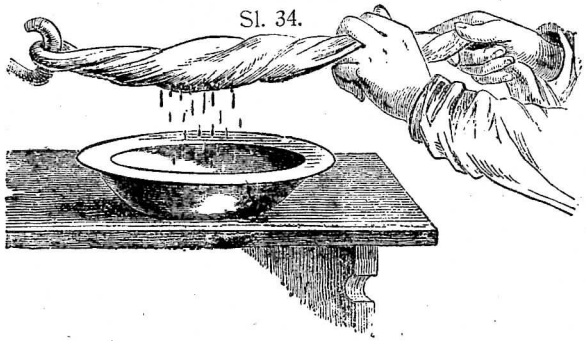
Marinirati znači kvasiti meso, perad, ribe s kiselom čorbom i mirodijam nekoliko satih ili dana, kako treba.

Passirati znači: protiskati ili protjerati umake i tekućine kroz sito ili procijediti ih kroz ubrusac. (Sl. 33., 34.)

Sl. 33.

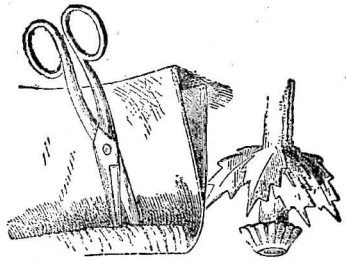


Sl. 34.



Panirati znači: komadiće mesa, peradi, popečke umočiti u stepeno jaje pa .. mrvice.

Sl. 35.



Papillotte (svitci od papira) su ukrasi od papira, koji nam služe za to, da s njima pokrijemo golu kost hodulje. Prave se ovako: Pol arka papira složi po duljini, kako slika 35. pokazuje, tako, da na pregibu još 2 cm. široki komad zavrneš. Taj zavrnuti komad škarami rezuckaj što sitnije možeš po cieloj duljini. Sad zavij artiju oko prsta ili držka kuhače za debljinu hodulje (Stelzbein) i tad pričvrsti tvrdim, za tu porabu sliepljenim papirom ili listovom naličnom manšetom, kakova se rabi za ukras sviećnjaka.

Pürée jest voće, krumpir, sočivo izsječeno fino ili stučeno pa kroz sito protjerano.

Ragout jest kuhano ili pečeno meso.

Tranchirati jest razrezati u liepe komadiće razne pečenke.

Juhe za bolestne.

(Kranken-Suppen).

Da možeš brzo, na primjer u jutro dobiti frižke govedje juhe, izreži meso na drobno. Na 30 dekagrama mesa uzmi $^1/_2$ litre hladne vode, malo osoli i kuhaj $^1/_2$ sata uz umjerenu vatru.

Zapražak (Einbrenn). Na masti, maslacu ili kojem drugom tustilu pečeno brašno, koje samo malo, ili jače zažutiš ili zarumeniš pa neprestano miešaš, i u početku hladnom, a kašnje vrelom juhom naliješ, služi ti za variva, ili da dobiješ gušću juhu, i tako dalje

1. Juha od kokoši.

(Hühner-Suppe).

Da govedja juha bude bolja, metni u isti lonac s govedinom $^1/_4$ stare kokoši, (izuzevši glavu, po kojoj je juha gusta), nalij hladnom vodom, a da ti juha pridrži svu jakost, treba da je lonac dobro poklopljen. (Najbolji su za to tako zvani Papinianski lonci). Juha treba da vrije uz umjerenu vatru 3—4 sata.

Za bolestne, koji ne smiju dobivati krepku juhu, kuhaj samo kokoš na vodi bez korienja.

2. Juha sa mesnim extraktom.

(Suppe mit Fleisch-Extrakt).

Nećeš li jesti kuhana mesa, već pečeno ili koje drugo meso, tad možeš nadomjestiti govedju juhu, ako kuhaš kosti i korienje i pridaš Liebigov extrakt. U takovu procijedjenu juhu možeš ukuhati rižu, krupicu (Gries), ribanu kašicu i ovomu slično.

Juhe od stučena mesa.

(Gestossene Fleisch-Suppen).

3. Juha od pečene peradi.

(Suppe von gebratenem Geflügel).

Meso se od kostih najprije odrieši, a kosti se stuku i s juhom prokuhaju, kojom se zalije meso prženo na masti od pečenke i malo brašnom poškropljeno. U takovu juhu može se metnuti frigana jetra od peradi sa prženom žemljom ili nešto frigana nadjeva (farce, čitaj farse).

4. Juha od kopunovih prsiju.

(Suppe von Kapaunbrustfleisch).

Drobno izrezano i stučeno meso, zatim jedna obična žlica olupljenih i stučenih badema (Mandeln) i 5 dekagrama žemlje na tanko poput lista narezane kuha se prilično dugo sa juhom, u kojoj se je okostnica skuhala, a tad se kroz sito prociedi i jedan žutanjak primieša.

5. Juha od jetara.

(Leber-Suppe).

Po prilici 10 dekagrama govedjih ili telećih jetara, kojim se kožica odstrani izreže se u komade, pomota se zatim brašnom i mrvicami od žemlje, friga u masti a najposlie stuče. Medjuto daj malo izsječena luka da na masti zažuti, onda metni jetra u nutra, malo omûči, zalij juhom i neka se kuha. Kad je kuhano kroz sito dobro protjeraj (passiren), primiešaj jedan žumanjac i malo muškatnoga cvieta.

6. Juha sa sječenim mesom.

(Suppe mit gehacktem Fleische).

Ostanke od pečene teletine fino izreži, zeleni peršin i luk kozjak u masti od pečenke malo popeči, onda metni unutar meso, na to 3 kašike (Kochlöffel) brašna, nalij juhom, a prije nego nosiš na stol razmiešaj dobro 1 žutanjak i metni unutar žemlju na kocke rezanu.

7. Juha od filekah.

(Kuttelfleck-Suppe).

Sitno izsječenu slaninu (Speck) popeči sa lukom, peršinom i nešto češnjaka, $^1/_2$ kilograma filekah kao rezance narezanih vari sa jednom u vodi omekšanom žemljom, zatim još kuhaj sa juhom i drobno rezanim sušenim svinjskim mesom, osoli, zapapri i da ti miriši pridodaj malo mažurane (Majoran).

8. Kisela juha od kobasica.

(Saure Wurstsuppe).

Kuhaj priesne kobasice (Bratwürste) i jedan cieli luk crljenac sa vodom od zelja; možeš takodjer uzeti šaku zelja sa nešto zeljove vode.

S ovom juhom nalij žuti zapražak, pridaj šafrana i muškatnoga cvieta, a kad hoćeš nesti na stol metni unutar kobasice i komadiće kruha.

9. Juha od moždjana.

(Hirn-Suppe).

Dvie do tri kašike (kuhače) brašna popeči malo u masti, zatim dodaj zelena peršina i jedne očišćene teleće moždjane; polako prži, nalij juhom, a kad je dobro prokuhano protjeraj (pasiraj) kroz sito na frigane komadiće žemlje, ili razmiešaj sa 1 žumanjcetom ili daj k tomu komadiće od moždjana.

10. Juha od kopriva na ruski način.

(Brennesselsuppe nach russischer Art).

Obilnu šaku mladog lišća od koprivah operi i polij vrelom vodom, a zatim sitno izsjeci. Na isti način priredi istu količinu kiselice. Medjuto izsjeci sitno $^1/_2$ glavice luka i ofuri ga u 6 dkg. maslaca; dodaj koprive i kiselicu, zajedno pirjani, zatim s 2 žlice brašna omuči, s $1^1/_2$ litre dobre juhe razriedi i dotle na vatri miešaj, dok se dobro prokuha Pjenu obiraj, pomiešaj još 2 žumanjca s 4 žlice skorupa, promiešaj s juhom, još tankolisto nareži nešto kobase metni u zdjelu, prelij juhom i posluži.

11. Proljetna juha.

(Frühlings-Suppe).

Nekoliko mrkvah, korien peršina i zeler očisti i operi, pореži u kockice i svako posebice blanchiraj u slanoj vodi, a zatim skupa kuhaj u juhi s malo šećera, dok omekne. Medjuto izrieši barem $^1/_2$ litre četverokrilaša (Zuckererbsen) i 15—20 zrna pasulja, nareži i popari malo kelja, sve skupa kuhaj i kad sve omekne sprži malo kruha, metni u juhu i nosi na stol.

12. Španjolska juha.

(Olla potrida. Spanische-Suppe).

U vruću mast (maslac ili slaninu) metni peršina, paprike i luka kozjaka, nekoliko rajčica, koje si očistila od koštica, razna korienja i povrtelja poput debelih rezanaca narezana, što više raznovrstna mesa osobito kozje ili škopčevinu, domaću ili divlju perad i prži dok bude meko; zalievaj čorbom, gdje se kuhala glava od janjeta, i pridaj meso od glave. Ova se hrana daje na stol u zdjeli tako, da se ozgor vide ljepši komadići mesa.

13. Ruska juha.

(Russische Suppe).

$^1/_2$ kilograma govedine, $^1/_2$ kokoši, malu glavicu zelja i $^1/_2$ glavice kelja kuhaj sa 2 litre vode. Medjuto prži drugu polovicu kelja,

kao rezance rezane na masti dok se liepo zarumeni, na to poškropi jednu žlicu brašna, nalij juhom, s tim pomiešaj kelj, celje i meso na komadiće narezano, kokoš liepo razčinjenu, 28 dekagrama listnato narezane šunke, soli, papra, i pošto se malo kuhalo, tri žlice kisela vrhnja.

14. Poljska juha.

(Barszez. Polnische Suppe).

U $^1/_2$ litre barća (sok od nakvašene cikle) kuhaj 40 dekagrama govedine i 20 dekagrama svinjetine od prsiju i nešto sitno izrezanih pečurka. Koliko povre, toliko dolievaj sokom nakvašene ili uoctene cikle i osoli. Zatim nareži kao rezance: 1 korien peršina, 1 cikiu (Rohnen), 1 mrkvu, $^1/_2$ celera i nešto kelja i kuhaj takodjer na soku od nakvašene cikle, a možeš dodati i nešto sasječena kopra. Kad bude meso malne kuhano, dodaj joj sušenih kobasica i komadiće kruha, po tom se juha ociedi i dobro promieša sa 1 decilitrom kisela skorupa (vrhnja) te pomieša sa mesom, kobasicami i korienjem.

15. Ragout juha.

(Ragout Suppe).

U svježem maslacu ofuri malo brašna, nalij juhom i dodaj u kocke rezano kuhano meso od teleće glave, pržene pečurke, graška, kolorabice i mesa od raka; za miris daj muškatnoga cvieta i šafrana.

16. Francezka juha sa mesom.

(Französische Suppe mit Fleisch).

Na govedjoj juhi kuhaj jednu od kostih očišćenu kokoš, ili jednoga ovećega goluba, komad volovskog nebca (Gaumen) i jednu žliezdu (Bries). Kad zgotavljaš jelo metni unutar špargu ili cvjetaču (Karfiol), gaveza (Schwarzwurz), ili pržena graška, smrčka (Morchel) ili pečurke i valjuške od jetara ili mrvica.

17. Juha od kelja.

(Kohl-Suppe).

Debelo narezani kelj prži na masti od živadi, dok liepo zažuti i bude mekan, omûči sa nešto brašna i za čas nalij juhom. Dobro prokuhano jako promiešaj i metni unutar listnato narezane sušene kobasice i komadiće kruha.

18. Juha od šparge.

(Spargel-Suppe).

Tanku, zelenu špargu na komadiće prelomljenu kuhaj u juhi ili vodi dok bude meka. Vršak od šparge kuha se posebice. Ostali dio šparge kroz sito se protjera (passira) i u svietloj umaci od maslaca, juhom ili vodom gdje se je šparga kuhala, zalije; s tim se kuha vršak

od šparge i metne se još u nutar nešto nadjeva (farce), ili za postnih dana friganih nožica od žaba. Kad hoćeš dati na stol, možeš dobro pomiešati 1 žumanjac ili nešto maslaca od raka (Krebsbutter).

19. Juha od cvjetače.

(Karfiol-Suppe).

Cvjetača u komade raztavljena kuha se u juhi ili vodi od peršina. Petljika (Stengel) se kad je kuhana kroz sito protjera (passira), a tad se zajedno sa cvietom metne u svietlu umaku od maslaca i nalije juhom. Može se i jedan žutanjak sa poprženom žemljom ili nešto mesa u takovu juhu metnuti.

20. Čorba od graška.

(Erbsen-Brühe).

Pirjani korienje s maslacem, dolij 2 litre vode, dodaj 3 decilitra suha graška i kuhaj uz umjerenu vatru a da ne miešaš, da voda bistra ostane, pa istom ohladjenu čorbu ociedi za dalnju porabu.

21. Krepka juha i mesni extrakt.

(Kraftbrühe und Fleischextrakt).

Ovakova se čorba pripravlja za poboljšanje govedje juhe, kao i za dolievanje finih mesnih jela i umaka. Pripravlja se ovako: dno široke šerpinje obloži salom (Nierenfett), onda ploškami luka, zatim na tanko izreži 1 kilogram suhog volovskog mesa, onda meso od lista (Wadschinken) i $^1/_2$ kilograma teletine od noge. Pirjani na umjerenoj vatri, češće dolij po koju žlicu vode, dok postane sok rumen; onda nalij 3 litre juhe, pa neka lagano vre, dok se sva pjena obere. Dodaj nekoliko komadića mrkve, peršina, malo celera i poroga luka. Šerpinju dobro poklopi, pa neka lagano kuha dok meso posve omekne, onda povuci šerpinju sa ognjišta a nakon nekoliko vremena oberi svu mast, juhu kroz napeti ubrusac prociedi i neka se ohladi. Još jaču (krepču) juhu pripraviš, ako s mesom kuhaš staru kokoš, ili 2 pečena stara goluba ili prepelice.

22. Juha od graška.

(Erbsen-Suppe).

Cetiri decilitra suha graška (predpostavlja se olupljeni) skuha se i kroz sito protjera, zatim se metne u svietlo žuti zapražak, nalije juhom ili vodom i dobro treba da se prokuha. Možeš i malko zapapriti pa pridati na kocke narezanu žemlju i poput rezanca narezane svinjske uši ili udjeni svinjski jezik.

23. Juha od leće.

(Linsen-Suppe).

Tri decilitra velike leće kuhaj, a kad bude meka prociedi kroz sito i leću i vodu u kojoj se leća kuhala u žuti zapražak od maslaca

ili svinjske masti u kojem se zažario sitno izsječeni luk; razriedi vodom ili juhom i dodaj malo octa i papra. Sa drobninom od divlje peradi možeš tu juhu poboljšati.

24. Juha od pasulja.
(Bohnen-Suppe).

Dva decilitra pasulja kuhaj, kroz sito protjeraj (pasiraj) a onda stavi u žuti zapražak u kojem si nešto ožarila izsječeni luk crljenac, nalij vodom gdje se pasulj kuhao ili juhom gdje se kuhala svinjska glava, dodaj octa, soli i papra a kad hoćeš nesti na stol metni u juhu frigane žemlje.

25. Juha od pasulja.
(Bohnen-Suppe).

Kuhaj pasulj u slanoj vodi. Kad je kuhan, veći ga dio izvadi. Sad pomiešaj 4 decilitra dobra kisela skorupa sa 2 žlice brašna. Kad voda vrije u kojoj se pasulj kuhao, ulievaj polako skorup i dobro miešaj; dodaj još list lovora i octa po volji, a čim sve skupa prokuha nosi na stol. Ako ova juha gotova dulje stoji na ognjištu, gubi na dobroti.

26. Juha od pasulja drugačije.
(Bohnen-Suppe anders).

Pošto si pasulj izvadila iz slane vode, razžari polovinu uljaa polovinu maslaca; u to uspi 2—3 žlice ribane žemlje ili bielog kruha, a kad žemlja zažuti izlij u vrelu vodu u kojoj se pasulj kuhao. Napokon papraj, kisaj octom po volji, metni list lovora i zrno češnjaka. Kad dobro provre, nosi na stol.

26. Juha od krumpira sa popečenom žemljom.
(Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel).

Nekoliko obieljenih skuhanih krumpira smrvi i pirjani (rösten) na maslacu sa zelenim peršinom i crljencem lukom, nalij juhom ili vodom od peršina; 2 komadića popečene žemlje stuci, metni u nutar neka dobro prekipi, kroz sito prociedi a kašnje metni pržene žemlje, ili pečene kobasice ili pečene ribe pošto si odstranila kosti.

28. Juha od krumpira sa mrkvom.
(Erdäpfel-Suppe mit gelben Rüben).

Nekoliko sirovih olupljenih krumpira listnato izreži a mrkvu kao rezance, pirjani na masti od juhe sa sitno izsječenim peršinom a onda kuhaj s juhom dok bude meko. Malo pred svršetak, najme dok još nije posve kuhano, metni nekoliko malih cvjetića od karfiole i na kocke rezane žemlje u nutra pa sve skupa prokuhaj a da ne miešaš.

29. Juha od gljiva.
(Schwamm-Suppe).

Nekoliko očišćenih gljiva listnato poreži, pirjani (tenfaj) ih sa maslacem i peršinom, omûči i kuhaj na juhi od graška; dodaj tučena kumina (Kümmel), nešto papra, soli i kisela vrhnja (skorupa) ili takodjer jedan žumanjac.

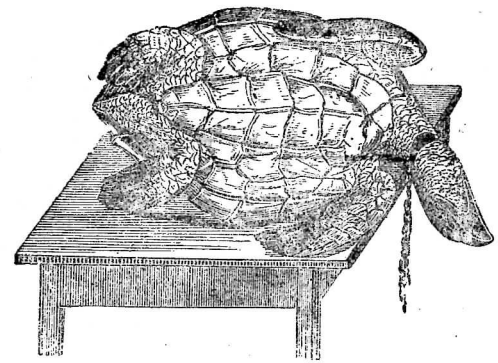
30. Juha od kumina ili na zapražak.
(Kümmel-, oder Einbrenn-Suppe).

Od 3—4 žlice maslaca načini se gusti zapražak, pa se mieša dok se jako zarumeni, tad stavi kumin, nalij kipućom osoljenom vodom, da ne bude odviše riedko i neka se $^1/_2$ sata kuha, zatim prociedi, dodaj popečene kocke žemlje ili kruha, a možeš takodjer prije nego neseš na stol promiešati u nutra nekoliko žutanjaka.

31. Juha od kornjače sa vinom.
(Schildkröten-Suppe mit Wein).

Stuci kornjaču, u toploj ju vodi očisti, pa ju sa maslacem, korienjem i zelenjem kao: peršinom, mažuranom, bosiljkom, paprom, muškatnim cvietom i mrkom juhom pirjani. Dolievaj mrkom juhom ili mrkom umakom, malo dobra vina, 1 žlicu ruma (mjesto Madeire), sok od limuna, kayenskog papra koliko ti se svidja i s tom smjesom kuhaj podugoljasto narezano meso od kornjače. Za tu juhu možeš načiniti od dobivene krvi i tvrdo kuhanih jaja nadjev (farce) i metnuti prije no što neseš na stol u nutra.

Sl. 36.



32. Kriva juha od kornjače.
(Falsche Schildkröten-Suppe).

Od sirove teleće glave olupi meso, pa kuhaj s jezikom na juhi i vinu, s lukom crljencem i mirodijami. Kad se meso ponešto ohladi,

reži ga kao meso od kornjače, metni u jušad (Eingemachtes) zali juhm gdje se kuhala glava i daj kayenskog papra za miris. Možešj u juhu, metnuti okrugljice (Knödl) od nadjeva kao gore.

33, Juha od raka.
(Krebs-Suppe).

Skuhaj po prilici 10 raka, olupi škare i repove i kockasto nareži. Ostalo, osim žuči stuci, pirjani na maslacu, dok se zarumeni, na to metni 2 žlice brašna, još malo pirjani, zatim nalij vodom, gdje su se kuhali raci, pak kad dobro provri, prociedi kroz sito na prženu žemlju i meso od raka. Za tu vrst juhe možeš na maslacu pirjaniti grašak, špargu, smrčka (Morchel) i zeleni pasulj s komuškami, pa metni u nutar.

34. Čista ribja juha.
(Klare Fisch-Suppe).

U lonac metni 7 dekagrama masti, onda nareži jedan mali luk neka u masti zažuti, zatim mrkvu, peršin nešto celera, luka porca, 1 pastrnak i nešto odpadaka od šparge; zatim 1 kilogram ribe posve očišćene, ali ne oprane, na komade poreži (glave i drobninu) od tustih i mršavih riba, jednu sipaču (Schöpflöfel) punu vode, lagano pirjani dok luk zažuti, dolij zatim 2— 3 litre graškove čorbe, nekoliko pečurka i soli, a po tom kuhaj 2 sata, onda kroz ubrusac (serviett) u zemljenu posudu prociedi, a kad se ohladi oberi mast. Boju pomnožaj šafranom ili još bolje mesnim extraktom. Ako je juha mutna očisti ju sniegom od 2 bielanjca (bez limunova soka) jednako kao i hladnetinu i isto tako prociedi. Ukuhati možeš u takovu juhu lokume (Schlickkrapferl), od krapova mlieka, ili žličnjake od graška (Erbsennockerl), ili okrugljice od mrvica, ribje okrugljice, ili račju gibanicu, žemljene uljevuše (Schöberl) ili paštetice od žemlje i meridon od riže.

35. Juha od stučene ribe.
(Gestossene Fisch-Suppe).

Korienje se pirjani na maslacu, malo se omûči, onda se k tomu stuče komad pržene ili pečene i od kosti očišćene ribe i nalije vodom, u kojoj se kuhao grašak. Dobro prokuhana juha ociedi se kroz riedko sito, a u nju se metne pržena žemlja ili ragout-kobasice. Može se 1 žutanjak umiešati i tanko izrezane tenfane pečurke zajedno kuhati.

36. Juha od ikre (mriesti).
(Roggen-Suppe).

Jednu mrkvu, korien peršina, pastrnak i ikru od jegnog krapa kuhaj u mrkoj čistoj ribjoj juhi, dokle korienje postane meko; onda korienje izvadi, ikru zdrobi i razmrvi, osoli i prelij na prženu žemlju.

37. Juha od drobca.
(Beuschl-Suppe).

Kuhaj drobac od krapa, pošto si oprezno odstranila žuć u osoljenoj vodi sa nešto octa. Drobac za tim izvadi, dolij vode toliko koliko hoćeš juhe imati, metni luka crljenca, cielog papra, list lovora i tyamina (timusa) pa neka se koje vrieme kuha. Medjuto pirjani na maslacu korienje dok se zarumeni, poškropi brašnom, pa kad i to zažuti nalij čorbom. Dobro prokuhanu juhu prociedi na drobac i prženu žemlju. Ako je riba mliečna, možeš jedan dio mlieka sdrobiti i s juhom kroz sito protjerati (pasirati), ili nešto kisela vrhnja skupa skuhati.

38. Riba u mrkoj umaci kao juha.
(Fisch in brauner Sauce als Suppe).

Prilično mnogo sitno izsječena luka i drugog korienja listnato narezana metni u razbieljenu mast, k tomu nekoliko komada ribe; pusti ribu da se s obadvie strane malo popeče, na to ju izvadi, mast omûči a kad liepo zažuti, zalij čorbom od graška, pridaj malo octa, tyamina, lovorova lišća i krupnoga papra (Neugewürz). Dobro prokuhano prociedi kroz sito na komade ribe, pa pusti da se zajedno kuha i još primiešaj umaku, koju si dobila od krvi pomiešane s octom i okrugljice (Knödl) od koruna (krumpira).

39- Juha od skorupa (vrhnja).
(Rahm-Suppe).

Sitno izsječeni luk i dvie do tri žlice brašna malko popeči na maslacu, tad nalij čorbom od graška neka se prokuha, za tim dobro smiešaj nešto čorbe sa 3 žlice gusta, kisela skorupa i skupa sa kuminom prelij u juhu, pa sve skupa da prokipi.

40. Juha od mlieka s komadići žemlje.
(Milchsuppe mit Semmelschnitten).

Litra sladka skorupa neka zavre a u skorup metni komadić vanilije i nekoliko komadića žemlje; prociedi, onda razmiešaj 3 žutanjka s hladnim mliekom, dodaj nešto sladora i soli, pomiešaj sa kuhanim skorupom i metni u nutra poprženu žemlju.

41. Juha od mlieka s rižom.
(Milchsuppe mit Reiss).

Kuhaj pune 4 žlice riže u $1^1/_2$ litre mlieka sa komadićem sladke korice (Zimmt); kad hoćeš nesti na stol pomiešaj jedan žumanjac s mliekom i šećerom i prelij k gornjemu.

42. Juha od badema.
(Mandel-Suppe).

Šaku olupljenih badema (Mandeln), mora biti i nekoliko gorkih, sitno stuci, pomiešaj sa vrhnjem, kuhaj sa šećerom u 1 litri mlieka

ili vrhnja, a za miris daj vanilije i pomiešaj sa više žutanjaka. Polovinu od svega možeš dulje na ognjištu miešati, pa kao pjenu gore metnuti i sa glaziranimi komadići žemlje zajedno na stol dati.

43. Juha od vina.
(Wein-Suppe).

Uzmi 7 decilitara vina, 3 decilitra vode, komadić sladke korice i šećera koliko hoćeš, da ti bude dosta sladko. Kad je to neko vrieme kipjelo primiešaj komadić maslaca i 4 žutanjka. K tomu možeš dati glazirane komadiće žemlje.

44. Juha od piva.
(Bier-Suppe).

7 decilitara slabijeg piva kuhaj sa komadićem sladke korice, nekoliko klinčića, koricom od limuna i nešto sladora tako da bude pjenasto, zatim dobro promiešaj 2 decilitra skorupa sa 3 žumanjca, onda pivo k tomu, pa sve miešaj dok postane gusto, i odmah nosi na stol.

45. Panada ili bielim kruhom ukuhana juha.
(Panadel- oder verkochte weissbrod-Suppe).

Žemlji poriblji koricu a onda je po prilici 15 dekagrama listnato nareži i pristavi sa 1 litrom hladne juhe na ognjište; pol sata neka se kuha, a onda jako miešaj; ako je pregusto dolij još malo juhe, a kad hoćeš nesti na stol primiešaj 2 žumanjca.

46. Juha od žemlje.
(Semmel-Suppe).

Popečene komadiće žemlje metni u zdjelu i nalij vrućom juhom. Kad je žemlja juhu upila nalije se toliko juhe koliko je potrebno, za tim se metne oprezno na žemlju toliko strtih jaja koliko je osoba, pokrij zdjelu i pusti ju na toplom mjestu dok se ne skruti bielanjac, za tim ju pospi narezanim vlašićem (Schnittlauch) ili ukrasi (garniraj) sa pečenimi kobasicami.

47. Juha od mesa.
(Fleisch-Suppe).

Ostanke govedine sitno izreži i metni k popečenomu luku i peršinu; malo prži, onda pridaj 1 žlicu brašna, nalij juhom, sve skupa prevrni u lonac i dodaj komadiće žemlje pa kuhaj tako $^1/_2$ sata, a da ne miešaš.

48. Juha od kruha.
(Brod-Suppe).

Na maslacu ili masti od živadi prži tanko narezani stari kruh, za tim nalij dobrom čorbom i pokriveno neka prokuha. Za svaku

osobu stavi jedno jaje ili možeš metnuti u komadiće narezane sušene ili pečene kobasice, pa pospi paprom i rezanim vlašićem (Schnittlauch).

49. Sago juha.
(Sago-Suppe).

Na svaki tanjur juhe uzmi punu žlicu sago-a i kuhaj s juhom $^1/_2$ sata.

50. Juha od krupice.
(Gries-Suppe).

U $^1/_2$ litre kipuće govedje juhe ukuhaj 2 decilitra pšenične krupice, dobro promiešaj i neka se $^1/_2$ sata kuha.

51. Juha od prekrupa.
(Gerollte Ulmer-Gerstel-Suppe).

3 šake pročišćena prekrupa metni u zemljani lonac i nalij hladnom juhom, (ili neka se preko noći moći) pusti na umjerenoj vatri da polako vrije, često, miešaj da se ne zasmudi, i dolievaj juhom da ne bude pregusta. Da omekne treba od 1—3 sata vremena. Možeš primiešati 1 žutanjak i posuti vlašićem (Schnittlauch) ili sitno izrezanom šunkom ili pečenom teletinom ili mesom od peradi, ili pržena (frigana) jetra, ili kobasice, ili nešto octa ili soka od limuna.

52. Ričet.

Skuhaj 2 decilitra prekrupa i 2 decilitra pasulja; mast razbieli, izsječeni luk i peršin i 2 žlice brašna u masti popeči, onda sasuj pasulj i prekrupu i još toliko juhe ili vode koliko misliš da je potrebno, svakako mora biti ovo jelo gusto, ne tekuće ili riedko. I ovoj hrani možeš dodati komadiće kobasica ili udjena mesa; možeš takodjer meso izsječi i po ričetu kad si ga metnula u zdjelu, posuti, možeš takodjer slaninu na kockice rezanu, a napokon i priesne (frižke) ili udjene kožice zajedno s ričetom kuhati.

53. Ričet jednostavnije.

Uzmi $^1/_8$ drobnog bielog pasulja, a $^2/_8$ krupna prekrupa (jačmene kaše). Kad već pasulj ponešto omekne uspi neopranu prekrupu i kuhaj zajedno. Kad je meko svruči izsječene udjene slanine s malo luka, pa u to sasuj kuhani pasulj s prekrupom. Ako je još k tomu kobasicah ili udjena svinjskog mesa bolje jest, nu i bez toga je dobro, ako je dosta osmočeno.

54. Rumfordska juha.
(Rumforder-Suppe).

Kuhaj po prilici 2 decilitra prekrupa i nešto manje suha graška koji si preko noći namočila, 8 sata na umjerenoj vatri. Pošto si ovo

dva sata kuhala, pridaj sirova na kocke rezana krumpira, mrkve, peršina, celera i kuhana svinjska mesa skupa sa čorbom, a kad hoćeš dati na stol, pridaj pržena kockasto rezana crna kruha.

55. Juha od stučene riže.
(Gestossene Reiss-Suppe).

Razbieli ili razvrući 2 žlice masti od živadi, metni u nutra 7 dekagrama fino stučene riže, razriedi juhom i promiešaj pa neka jedan sat kuha. Kad hoćeš nesti na stol, primiešaj 1 žumanjac, a možeš dodati nešto nadjeva ili pržena jetra i žemlju.

56. Juha od riže.
(Reiss-Suppe).

Na svaku osobu uzme se 3 dekagrama, ili šaku punu riže i 4 decilitra juhe. Riža se metne u juhu obrisana i pročišćena ni pošto oprana onda, kad juha vrije i pusti da naglo kuha $^1/_2$ sata. Možeš dodati žumanjac, vlašiće (Schnittlauch), nešto mesa ili bliedo tenfanu rižu i mrku juhu.

57. Riža s rajčicami.
(Reiss mit Paradeis).

Nekoliko sasma zrelih rajčica prelomi i pirjani s glavicom crljenca luka. Kad je sok povreo, t. j. kad ga nestalo, kroz sito protjeraj (pasiraj) i zajedno metni sa 4 šake sirove riže u razbieljeni maslac. Kad se riža liepo zarumeni kuha se još s juhom $^1/_4$ sata a tad nosi dosta razriedjenu i još tvrdu na stol. Primiešaj još 4 dekagrama parmezanskog sira.

Za postne dane nalije se riža sa čorbom od korienja, kuha se sa ribjimi jetri (djigerice) i dodaje se nekoliko cvietova karfiola (cvjetače).

58. Talijanska juha od riže.
(Italienische Reiss-Suppe. Minestra).

Rižu kuhaj u juhi dosta gustu samo $^1/_4$ sata, onda primiešaj na slanini ili maslacu tenfano povrtelje, n. pr. mrkvu kockasto rezanu, ločike (šalate), lišće od cikle i zelje rezano poput rezanaca, četverokrilaša (Spargelerbse), pa jetra i želudce od peradi. S juhom daj parmezanskog sira.

59. Juha od povrtelja s prženimi rezanci od mesa.
(Kräuter-Suppe mit gebackenen Fleischnudeln),

Uzmi peršina, pastrnaka, luka porca, blitvu, spinač, korabicu i malo kiselice, očisti i fino izsjeci sa 14 dkg. maslaca upirjani, metni u juhu. Za rezance upotrebi preostalu pečenku od škopčevine i teletine ili peradi, koje jako sitno izsjeci s koricom limuna i malo luka kozjaka i pomiešaj s malo otopljena maslaca, mrvicami, oraškom, malo

skorupa, 2 jaja i sol. S toga načini male dugačke kobasice, prži ih na maslacu, dok uhvate mrku boju, tad ih metni u juhu, da malo prokuhaju.

60. Grčka juha.
(Griechische Suppe).

Od 1 litre prebrana graška načini pürée, koji promiešaj s 2 litre dobre, čiste juhe. Prije nego li s juhom grašak razrediš, skuhaj u njoj kockasto narezane mrkve i peršina. Nareži silno komadić pečene škopčevine, pa sve skupa izlij u zdjelu i odmah posluži.

61. Riža s graškom. Risi pisi.
(Reiss mit Erbsen).

Sitno (mora biti kao tiesto) sasieci udjenu slaninu (Schinkenspeck), zelena peršina i luka crljenca, neka se malko zažari, dodaj $^1/_2$ litre zelena graška, pirjani, onda metni 30 dekagrama riže i koliko je potrebno juhe, pa $^1/_4$ sata kuhaj.

62. Riža sa zeljem.
(Kraut-Reiss).

Malu glavicu zelja izreži poput debelih rezanaca, pa pirjani (tenfaj) s maslacem ili sitno izsječenom slaninom, dok liepo zažuti. Dodaj 15 dekagrama riže, onda juhe, pa kuhaj $^1/_4$ sata Sa zeljem možeš tenfati listnato narezani svinjski bubreg ili svinjsko meso.

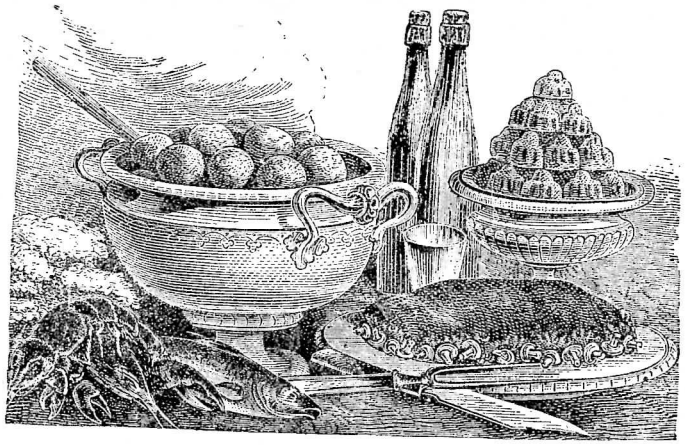
62. Talijanska riža. Risotto.
(Wälscher-Reiss).

$^1/_4$ sata prije nego hoćeš dati na stol sasjeći 15 dekagrama mozga od kostiju ili $7^1/_2$ dekagrama maslaca, razvrući i kroz sito procjedi; zatim dodaj prilično mnogo sitno narezana luka, a kad je zažutio 40 dekagrama riže, pročišćene, nu ne oprane. Kad je riža mast upila, dodaj po prilici 4 decilitra kipuće juhe i pusti, da juha nepokrivena povre na jakoj vatri, dolij još dva put onoliko juhe, na što bude riža dovoljno meka; primiešaj 7 dekagrama parmezanskog sira i metni u zdjelu. Posebice možeš još dati sir i juhu.

Dobro je, ako pridaš drobninu od domaće peradi, prepelice i ovomu slično, tenfana teleća jetra, pečene kobasice, upirjane pečurke, karfiola i prokolice (Sprossenkohl).

64. Pilaw na turski način.
(Pilaw auf türkische Art).

Operi 30 dekagrama riže i metni u litru osoljene kipuće vode, lonac dobro poklopi, pa pusti da voda dobro povri; onda povuci lonac na hladnije mjesto i sasuj na rižu 5 žlica razvrućene masti od živadi, pa miešaj sa dvorogastom vilicom. Pusti $^1/_2$ sata pokriveno da stoji, onda vilicom meći u zdjelu i dodaj meso od peradi, janjadi ili škopčevine na kocke narezano skupa sa umakom.



Tjestenine za juhe.

(Suppen-Mehlspeisen).

1. Farflići.

(Farferiteig).

Dvorogastom vilicom stuci u loncu 2 jaja, nekoliko žlica hladne vode i sol; u zdjelu metni 4 decilitra brašna, dolievaj malo po malo iz lončića u brašno, pa brzo promiešaj vilicom dok sve brašno bude namrvljeno u male kusiće (komadiće).

2. Kašica.

(Gersteiteig).

Metni na mlinčanicu 3 decilitra brašna, pa malo osoli. Načini u sredini malu jamicu, u nju razbi 1 jaje i dodaj malo vode, pa s nožem miešaj vodu, jaje i brašno dok tiesto u toliko otvrdne, da ga možeš rukom miesiti, zatim ga jako miesi i dodavaj toliko brašna, koliko tiesto može primati. Onda riblji tiesto na ribežu, izribano razsuj po daski, pa neka se malo osuši, prije nego u juhu ukuhaš.

3. Rezanci.

(Nudelteig).

Tiesto za rezance načini se mekanije od tiesta za kašicu, s toga se uzme k jaju vode i za rezance, koji se zamaste (abschmalzen), i za lokume (Schlickkrapfen). Za fine rezance za juhu ili za mliečna jela uzmu se samo žumanjci. Načine se mali hljebčići, koje pokrij, a onda razvaljaj. Brašnom poškropi i mlinčanicu i valjak, da ti se tiesto ne priliepi. Za juhu razvaljuj što tanje možeš, a za zamastiti (osmočit) razvaljaj debelo poput hrbta noža. Mlince ostavi na ubruscu neko

vrieme, da se malo osuše, da se kašnje kod rezanja ne liepe. Za fine rezance prereži mlinae u dvoje, onda savij i jako oštrim nožem reži tanko koliko je moguće, da dobiješ duge niti. Za osmočiti reže se mlinac u 4 prsta široke pruge, metne se jedna na drugu i režu $^1/_2$ centimetra široki i kratki rezanci.

4. Male kobasice od riže.

(Reiss-Würstchen).

K ohladjenoj tenfanoj riži primiešaj sitno rezane teletine i 1 jaje. Od te smjese načini formu malih kobasica, metni na ostiju (oblaten), pomotaj u jajetu i prži na masti.

5. Okrugljice od riže.

(Reiss-Knödeln).

Dobro razmiešaj 5 dekagrama masti, 2 žumanjca i 1 cielo jaje, k tomu primiešaj otvrdo kuhane riže, sitno izsječene šunke i 3 žlice brašna, načini male okrugljice i kuhaj u juhi.

6. Carski žličnjaci.

(Nockerln).

2 decilitra hladne, krepke juhe dobro pomiešaj sa 6 žutanjaka i 1 žlicom maslaca; dodaj nešto muškatnoga cvieta, sasuj u kalup (Model) kuhaj u pari pa za tim limenom žlicom izreži žličnjake, koje možeš' ukuhati u mrku juhu ili u juhu od zelenja.

7. Konsomme od moždjana.

(Hirn-Consommé).

$^1/_2$ telećih moždjana pirjani s peršinom [illegible] maslacu, malo omûči, nalij 3 decilitra juhe i pusti kuhano da se [illegible]i; osoli i zapapri, primiešaj 3 jajeta, metni u kalup da kuha i daj kao gornje sa komadići žemlje na stol.

8. Konsomme od mesa.

(Fleisch-Consommé).

Meso od pečene jarebice sitno izsjeci; pomiešaj 4 žumanjca i 4 decilitra hladne, mrke juhe u kojoj se prije okostnica kuhala, dobro kroz sito protjeraj, tim napuni male kalupe i kuhaj u pari. S mesom možeš sjeći tenfane pečurke i gomoljike (jelen-gljive Trüffel).

9. Lievanci ili kapanci.

(Eingussnudeln).

U zemljani lončić što ima kljun metni 2 jaja, soli i 2 žlice pune brašna, jako pomiešaj, a kad lončić podigneš i u juhu ukuhavaš, mora tiesto samo teći, no ne smije da se u juhi razkuha, već da ostane

poput rezanaca. Ako je tiesto pregusto, to izgledje u juhi kao odlomci ili kusasto, u tom slučaju možeš se pomoći jajetom ili vodom. Kad je tiesto dobro, drži lončić ili mali lievak (Trichter) dosta visoko nad kipućom juhom i pusti, miešajući amo i tamo, tako teći, da ti kapanci budu dugi i jednaki koliko je moguće. Kad je površina juhe lievanci pokrivena, izvadi ih u zdjelu, lievaj dalje i opet izvadi, pa tako čini, dok sve tiesto potrošiš, a onda nalij u zdjelu juhe.

10. Ribana kašica.

(Geriebene Gerstel).

Od 3 decilitra brašna i 1 jajeta omiesi tvrdo tiesto, malo osoli, na tarilu (Reibeisen) izribaj, pa ukuhaj u $1^1/_2$ litre kipuće govedje juhe, i odmah čim se digne na površinu nosi na stol.

11. Rezanci i krpice.

(Nudeln und Fleckerl).

Tiesto od 1—2 jaja omiesi, razvaljaj koliko je moguće na tanko pa kad je tiesto čas počivalo reži krpice (Fleckerl) ili tanke duge rezance pa ukuhaj u običnu govedju ili mrku juhu.

12. Lokuma.

(Schlickkrapfen).

Maslac, mozak od kostiju ili mast razbieli; luk crljenac, peršin i mrvice od žemlje malo u nutri ožari i dodaj sitno izrezana i kuhana teleća i janjeća jetra ili srce. Kad se neko vrieme tenfalo, pusti da se ohladi i primiešaj jedno jaje. Napravi tiesto kao za rezance, samo malo mekše od 1 jajeta i malo vode, razvaljaj ne odviše tanko, i poredaj po tiestu od spomenute smjese u razmaku od dva prsta male krugljice. Tiesto se sve naokolo jajetom namoči i toliko prevrne, da je sav nadjev dobro pokriven, za tim načini poluokrug rukom ili kalupom za uštipke i zubčasto izreži.

13. Gibanica od krupice.

(Gries-Strudel).

10 dekagrama kockasto narezane slanine razvrući, malko popeči 1 žlicu punu izsječena zelena peršina; kad ohladi primiešaj 2 jaja, tim naliči raztegnuto tiesto i još pospi nekoliko šaka krupice, koju si prije pržila na maslaeu dok je zažutila.

14. Gibanica od mesa i pluća.

(Fleisch- und Lungen-Strudel).

K mesu ili plućam priredjenim kao i za lokume (Schlickkrapfen) dodaj nešto papra i mažurane, te razsuj po razvrućenom tiestu, koje si naličila sa dva stepena jaja, na lako zasuči, i načini zavoj nalik

pužu, pa onda kuhaj ili peci. Ako možeš u ovom slučaju načiniti tiesto sa mliekom, koje tad ne trebaš mliekom naličiti.

15. Rezanci od savijača.

(Fritatten-Nudeln).

Uzmi 2 decilitra mlieka, 2 jaja, mal ne 2 decilitra brašna i malo soli; dobro promiešaj i u tavi (Pfanne) jako tanke komade speci, onda ih savij i poreži rezance. Možeš ih metnuti u običnu i mrku juhu i u sve zajuši (Eingemachtes).

16. Haše uštipci.

(Haschè-Krapferln).

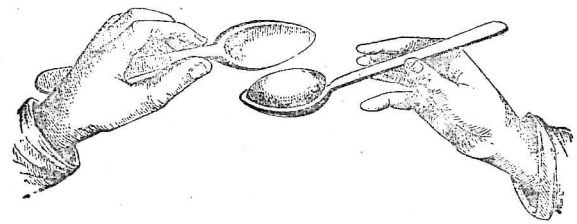
Ostanke maslenog tiesta (Butterteig) raztanji; polovicu tiesta naliči sa hašeom, kojem si primiešala 1 jaje, drugu polovicu tiesta na ovu prevrni i izreži male okrugle uštipke, sprži (frigaj) ih u masti i metni u juhu.

17 Okrugljice od mesa.

(Fleisch-Knödeln).

Ostanke teletine i bubrega i tenfano srce ili ovomu slično sitno se izreže, isto tako i tustilo oko bubrega ili mozag od kostih metni u šerpinju, da se raztali, onda procidi i sa tri jaja razmiešaj; za tim metni meso, sol, mliekom nakvašene mrvice i toliko brašna, da možeš načiniti okrugljice, koje ukuhaj u juhu.

Sl. 37.



18. Okrugljice od jetara.

(Leber-Knödeln).

Sitno nastruži i kroz sito protjeraj (pasiraj) 15 dekagrama telećih jetara, na masti ili mozgu malko popeci izsječeni luk i peršin, onda primiešaj 1 jaje, oriblji koricu od žemlje a sredinu namoći u mlieko, s nožem smrvi, dodaj k jetram, osoli, metni malo češnjaka, mažurane, krupna papra (Neugewürz) i mrvice, sve skupa pomiešaj, pa načini kao orah velike okrugljice i kuhaj ih 10 časaka u juhi.

19. Žličnjaci od jetara ili riže.

(Leber-Erbsen oder Reiss-Nockerln).

Kad si sve priredila kao i za okrugljice (Knödl), namoči trenicu (Reibeisen) u kipuću juhu; metni tiesta u trenicu i protjeraj ga kuhačom kroz rupice. Kad se površina juhe napuni ovimi malenimi žljičnjaci, izvadi ih sa žličarkom (Backlöffel), opet tiesto metni na trenicu, protjeraj ga kroz rupice i tako čini dok sve tiesto potrošiš, onda nalij vrelom juhom i nosi na stol.

Za jetra s rižom (Leber-Reiss) dodaj 2 jaja i protjeraj kroz trenicu (Reibeisen) u vrelu juhu, a svaki put kad ukuhaš, trenicu od ozdol nožem provuci.

20. Žližnjaci.

(Neckerln).

Na umjerenoj vatri raztopi 5 dekagrama maslaca, primiešaj k tomu 10 dekagrama brašna, i dolij istodobno 3 decilitra hladne vode pa miešaj dok postane tiesto gladko, a zatim primiešaj tiestu dok je vruće 2 jaja. Kad se razhladi reži žličnjake žličicom od kave i ukuhaj u vrelu juhu.

21. Žličnjaci poput graha.

(Erbsen-Nokerln).

Tiestom kao gore napuni trenicu pa postupaj na isti način kao i kod žličnjaka od jetara.

22. Prženi grašak,

Gebackene Erbsen).

Da dobiješ prženi grašak načini tiesto ovako: 4 žlice brašna, malko mlieka, 2 jaja, 2 žutanjka i malo soli dobro promiešaj pa kroz pjenaču treba da kaplje u mast.

23. Uljevuše.

(Schöberl).

Miešaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žutanjka; sa svakim žutanjkom primiešaj 1 žlicu skorupa i 1 žlicu brašna, onda snieg od 4 bielanjceta i sol, metni u kastrolu ili medenicu maslom oličenu i omučenu, debelo poput malog prsta, i peci dok liepo zažuti. Prevrni iz medenice, neka se ohladi pa reži komadiće nalik pačetvorini i daj k juhi. Jednostavnije ih pravi: 4 žumanjca, 4 žlice brašna i snieg od 4 bielanjca.

24. Uljevuše od krupice.

(Gries-Schöberl).

Miešaj 2 decilitra krupice sa vrelim mliekom, da ne bude gusto kad se razhladi dodaj 5 dekagrama maslaca i 2 žutanjka, soli i snieg od 2 bielanjca. Poput prsta debelo metni u medenieu ili tepsiju i peci

Mošeš takodjer krupicu promiešati sa juhom pa dodati na maslacu popečena peršina i naribana parmezanskog sira.

25. Žličnjaci od krupice.

(Gries-Nockerln).

Pomiešaj dobro 6 dekagrama maslaca i i masti, 2 jaja, 2 decilitra krupice i malo soli. $^1/_4$ sata neka počiva a onda ukuhavaj u juhu poput onih od brašna.

26. Okrugljice od krupice.

(Gries-Knödeln).

Dobro promiešaj 7 dekagrama masti sa 3 jaja, zelenim sasječenim peršinom, solju i 3 decilitra krupice pa kuhaj poput jaja velike valjuške (Knödln) $^1/_2$ sata. S tim možeš dati takodjer u juhu i udjena mesa.

27. Valjušci od krumpira kuhani.

(Erdäpfel-Knödeln gesotten).

Pomiešaj 6 dekagrama maslaca i 3 žutanjka, od bielanjaca načini snieg, dodaj sitno izsječena peršina, 20 dekagrama oribana ili smrvljena brašnasta (sipka) krumpira, soli, nekoliko žlica krupice ili brašna i toliko mrvica da možeš iz tiesta praviti male okrugljice ili valjuške, koje samo malo u juhi ili slanoj vodi kuhaj.

28. Valjušci od krumpira pečeni.

(Gebackene Erdäpfel-Knödeln).

Pomiešaj 5 dekagrama maslaca, 3 žumanjca, soli i nešto brašna, tomu dodaj 6 ovelikih, kuhanih, smrvljenih i ohladjenih krumpira, sve premiešaj i tad pravi male okrugljice, pomotaj u jajetu i mrvicah, prži na maslu i daj uz mrku ribju juhu i tomu slično.

29. Okrugljice od mrvica.

(Brösel-Knödeln).

5 dekagrama maslaca, masti ili raztopljena prociedjena mozga od kostih miešaj sa 3 jaja, doda i toliko mrvica da sve upiju, osoli i neka časak stoji. Jedan dio mrvica možeš već prije mliekom poškropiti ili ovlažiti i izsječena peršina dodati. Kad praviš okrugljice moraš namakati ruke ili kuhaće u vodu, onda ih pravi kao orah ve ike, kuhaj u juhi ili ih pomotaj u jajetu i mrvicah, prži na masti i jo treba da čas u juhi kuhaju.

30. Valjušci od moždjanah.

(Hirn-Knödeln).

Od 4 žemlje oriblji koricu, onda ih listnato izreži, primiešaj k oz sito protjerane (passirane) moždjane i 3 sa mliekom pomiešana jaja, osoli i dalje postupaj kao sa okrugljicami od mrvicah.

31. Okrugljice od mozga.
(Mark-Knödeln).

1 dekagram maslaca, 1 cielo jaje i 2 žutanjka pomiešaj sa 5 dekagrama sitno izrezanog govedjeg mozga, 4 dekagrama sira parmezana, soli, oraška, (Muskatnuss) i toliko brašna, da mekane okrugljice možeš praviti. Jedan valjušak (Knödel) kuhaj za pokus. Kuhaj ih u slanoj vodi i daj u mrku juhu.

32. Valjušci od slanine.
(Speck-Knödeln).

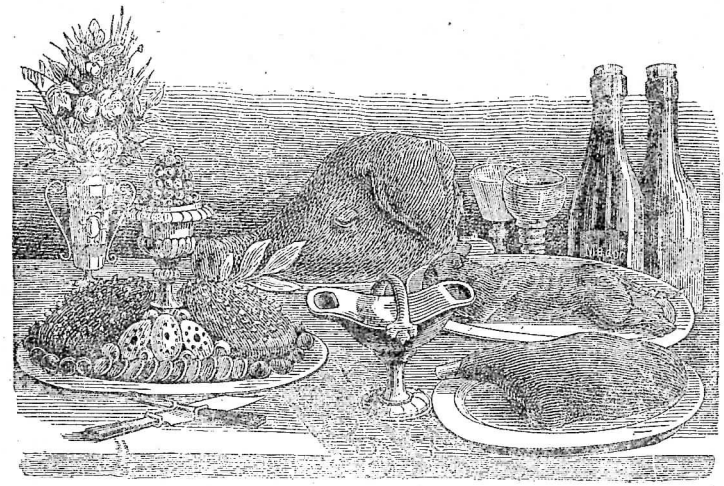
10—15 dekagrama slanine kockasto poreži, neka se razvrući a kad bude prozirna dodaj sitno izsječena luka i peršina da se ofuri, za tim po prilici 28 dekagrama kockasto narezane žemlje pa miešaj na vatri dok nestane masti, a onda prelij u zdjelu $^1/_2$ sata prije nego li hoćeš ukuhati u juhu, promiešaj 3 jaja i 2 decilitra mlieka i dodaj k žemlji. Kad hoćeš ukuhati primiešaj 2 decilitra brašna načini od toga 10—12 valjušaka a kad ih praviš moči ruke ili kuhače u vodi. Kuhaj $^1/_4$ sata, ako su veliki još dulje u juhi ili u slanoj vodi. Da se osvjedočiš jesu li kuhani prelomi jedan vilicom.

33. Heljdeni valjušci.
(Haiden-Knödeln).

Prži na maslacu ili slanini 15 dekagrama kockasto narezane žemlje, dodaj 4 decilitra heljdenog brašna, kuhaj s kipućom osoljenom vodom, za tim načini okrugljice, kuhaj u govedjoj juhi i čim su kuhani nosi na stol.

34. Heljdeni žganci.
(Haiden-Sterz).

U $1^1/_2$ litre vrele osoljene vode sasuj $^1/_2$ litre heljdenog brašna i neka se poklopljeno kuha po prilici 10 minuta, onda prevrni kuhačom ovo cielo klupko tako, da ono, što je bilo ozgor bude dolje. Pusti da se kuha i kuhačom probij sredinu da uzmogne brašno više nabreknuti. (Praviš li žgance od više brašna, treba da se i dulje kuha). Kad su kuhani, odlij s njih nešto vode, nu svakako toliko ostavi, koliko ti se čini da možeš u brašno promiešati, što moraš činiti velikom k hačom. Kad si čvrsto promiešala ulij u nutar 10 dekagrama razbieljena maslaca ili masti, onda pokrij lonac i neka po strani na ognjištu stoji $^1/_4$ sata, za tim ih nadrobi dvorogastom vilicom, naslaži u zdjelu na lik ili spodobu briega i osmoči ih maslom, prokuhanim kiselim skorupom ili ocvirki od slanine. K žgancem možeš dati na stol juhu govedju ili od gljiva.



Pajela. Upirjano meso i učinci.
(Einschieb-Speisen. Eingemachtes).

1. Zečje meso i srnetina: But od srne, filet ili prednja strana.
(Hasen- und Rehfleisch: Rehschlögel, Nuss oder Filet)

Kožicu oguli, meso nasoli i našpikaj, dodaj korenje i salamuru (Beize), ozgor obloži ploškami slanine pirjani u pečenjarki (Rohre), onda odstrani poklopac i slaninu pa neka se meso zarumeni. Liepo poreži i u zdjelu naloži, polij sokom, ukrasi ragoutom (čitaj: raguom), ili püréeom od leće ili mesa i čimburi (Ochsenaugen) ili tvrdo kuhanimi i prepolovljenimi jaji.

Ili: našpikano meso pirjani sa slaninom, lukom, peršinom, pečurkami i juhom tako, da imaš i ozgor (na poklopcu) vatre, škropi limunovim sokom i skorupom, prokuhaj juhom, da dobiješ malo umake i ukrasi žličnjaci (Nockerl) od skorupa i sličnim.

2. Drobnina od zeca.
(Hasenklein).

Drobninu od zeca ili lopaticu, ili prsa od srne, jelena ili divokoze poreži u komade, pirjani sa slaninom, korienjem i salamurom (Beize) pa neka prokuha; onda izvadi meso, od korienja načini mrku umaku, zalij razsolom (Beize) i metni meso unutar. Pošto su prednji dielovi uviek više krvnati, to postane umaka tamna i tečna i s toga netreba dodati skorupa.

8. Svinjetina: Meso s hrenom.

(Schweinfleisch: Krenfleisch).

Na komade poreži meso od hrbta, prsiju ili lopatice. Od mlade svinje možeš uzeti but s repom te pirjani s križkami luka, lovorovim lišćem, zrnjem od papra, octom. vodom ili juhom u početku tako, da bude mal ne pokriveno vodom. Čorbu mal ne svu povrelu ociedi u zdjelu na meso pa posuj sve skupa mrvicami i ribanim hrenom.

4. Svinjetina s rižom poput pilava.

(Schweinfleisch mit Reiss als Pilaw).

Uzmi 60 dekagrama tustog mesa (potrbušinu, vrat ili lopaticu), kockasto poreži, osoli pa neka 1 sat stoji a onda s vlastitim sokom i mnogo sitno narezana luka pirjani, dok oprhne. Sad uzmi 20 dekagrama riže, pirjani posebice, podlievaj juhom i vodom, dok se prilično sgusne pa nosi na stol ili svako napose ili metni skupa u jednu zdjelu.

5. Svinjetina s rajčicami i rižom.

(Schwsinfleisch mit Paradeis und Reiss).

Meso poreži u komade, osoli u brašnu pomotaj, metni u mast k zažutjelom i sitno rezanom luku, pirjani dok se i meso zažuti, onda dodaj rižu s tenfanimi i kroz sito protjeranimi (passiranimi) rajčicami, nakon nekoliko minuta dolij vode da bude meso i riža pokrivena pa tako pirjani dok bude dosta meko.

6. Svinjetina kao gulaš.

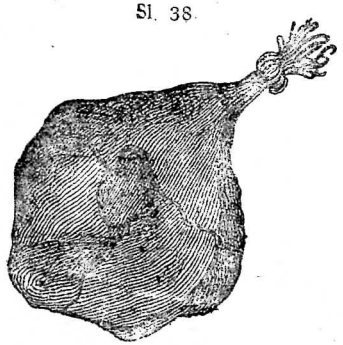
(Schweinfleisch als Gulasch).

Tustu svinjetinu poreži na palac debele kocke, osoli, neka se pirjani u vlastitom soku sa sitno rezanim lukom, nožnim šiljkom paprike i kuminom dok se zarumeni, a onda pirjani s vodom dalje dok meso bude meko.

7. But od vepra upirjana.

(Wildschwein, gedämpft).

Sl. 38.



But od mladog vepra hladnom vodom čvrsto operi i 3—4 dana drži u sliedećoj razsoli: 1/4 sata kuhaj skupa: 1 litar dobrog bielog vina, 1/4 litra vinskog octa, šaku soli, žlicu cielog papra, isto toliko borovice, 4 klinčića, list lovora, 2 izrezana luka, 2 mrkve, 1 mali celer i korien peršina. Kad se ohladi metni unutra but. Nakon gore naznačena vremena metni but u šerpinju sa 25 dekagrama dobre i u komadiće porezane šunke, 1 sipačom razsoli (salamure), isto toliko juhe i čašom madeire. Šerpinju poklopi i tako neka se pirjani dok omekne. Sad meso izvadi, s umake mast oberi, neka se do polovine umaka pokuha onda dodaj istu količinu mrke umake, još malo madeire, tom umakom polij razčinjenu but, obloži pireom od krumpira i tako posluži.

8. Teletina: Jednostavno upirjana, tenfana.

(Kalbsfleisch: Einfach gedünstet).

U masti ofuri nekoliko kolutića luka, k tomu metni komad osoljene teletine, pirjani pokriveno, iz početka samo u vlastitom soku, a kašnje češće zalievaj govedjom juhom dok liepo zarumeni i bude gotovo.

9. Učinak od teletine ili pilića.

(Eingemachtes von Kalbsfleisch oder Geflügel).

U komadiće razrezano meso se osoli, a onda se na maslacu ili na svinjskoj masti u početku pokriveno pirjani (tenfa). Pridodati se može malo izsječena luka, mrkve, komadić peršina, nešto kelja ili nekoliko komadića pečurke. Kad se liepo zarumeni i bude meko, izvadi meso, mast se malko brašnom poškropi a po tom prociedjenom juhom razriedi. Prženo meso može se metnuti i u liepo zažarenu umaku od maslaca i još se doda izsječena zelena peršina ili muškatnoga cvieta ili šafrana. U juhu tako pripravljenu možeš metnuti osim na kocke narezana mesa još i poprženu žemlju, valjuške od mrvica, prženi grašak, (Erbsen-Nockerl) i popržene rezance.

10. Učinak od drobnine raca i gusaka.

(Eingemachtes von Gans- oder Enten-Jungen).

Vrat i kreljuti razsječeno u male komadiće, želudac i srce mekano juhi skuhaj. Za tim načini rapražak na maslacu ili guščoj masti na koji se prociedi ona juha. Meso, želudac i srce izreže se poput rezanaca pa se metne u juhu, nu može se ukuhati i male valjuške od od jetara, ili pržena graška, ili malo pečurka, ili samu žemlju.

11. Učinak od teleće žliezde.

(Eingemachtes von Kalbsbries).

Žliezde se u juhi kuhaju. Kad su kuhane, pirjane se na mozgu od kostih sa lukom crljencem, mrkvom i keljem, zatim se malo brašnom zapraši i zalije prociedjenom juhom, u koju se može metnuti osim na kocke izrezanih žliezda i pržene žemlje sa špargom, valjuške od mrvica i kobasice od riže.

12. Upirjana (tenfana) teletina bez masti.

(Kalbsfleisch ohne Fett gedünstet).

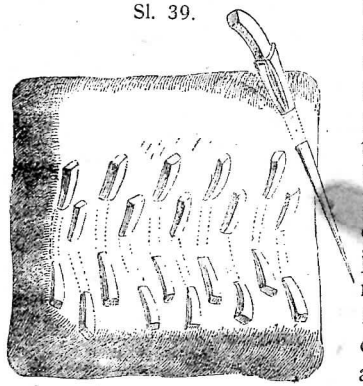
Za bolestnike, kojim mast škodi, pirjani dobro oprhlo (abgelegen) i umjereno soljeno meso samo s mliekom, koje pri kraju neka sasvim pokuha, onda nalij malo juhe, da dobiješ malo umake, a ovoj dodaj malo mesnog extrakta i limunova soka.

13. Špikanje.

(Spicken).

Spikati reći će, slaninom provući meso da bude sočnije. Špika se ovako: Uzmi komad liepo i tvrdo posušene (udjene) slanine; gornji mekši dio odreži, pa za špikanje rabi samo onaj dio, koji se drži kože, do sredine, gdje se vidi, kao da se slanina u dvoje dieli. Ovaj, tvrdi dio slanine poreži u ploške, a ove opet na trakove tako debelo, kako je igla za špikanje. Reži koliko je moguće jednake trakove. Kad imaš narezanu slaninu, uzmi meso, očisti ga od žilicah, slaninu metni trak jedan za drugim u iglu i provlači kroz meso u razmaku od $1^1/_1$ centimetra. I isanu pečenku provlači 2 puta, tako će biti 4 reda slanine. Zeca isto toliko, a but špikaj na okolo, najprije okolo oboda pa sve u krug bliže sredini. Trakove nesmiješ sasvim u meso uvući, već gdje ubodeš iglu i gdje izvučeš, mora ostati barem 1 centimetar dugački komadić. Sardeljicami špika se na isti način. Slika nam prikazuje komad mesa kako se iglom probadati mora.

Sl. 39.



14. Našpikana but popečak (Schnitzel) ili frikando.

(Gespickter Schlögel, Schnitzel oder Fricandeau).

Sve kožice odstrani, meso našpikaj, pa sa slaninom lukom i korenjem pirjani u poklopljenoj šerpenji (ringli); uviek podlievaj juhom, sokom često polievaj meso, a najposlie metni u pečenjarku (Rohr), da postane liepo mrko. Kad hoćeš nesti na stol, izciedi sok na meso i ukrasi upirjanimi (tenfanimi) gljivicami, cvjetačom (Karfiol), krumpirom i sličnim.

Sl. 40.

15. Frikando sa umakom od skorupa.

(Frikandeau mit Rahm-Sauce).

Kao i gore komad mesa našpikaj, p rjani i tako dalje, korenje kroz sito protjeraj (pasiraj), metni sve opet u šerpinju i polij kiselim

skorupom, dalje pirjani u pečenjarki (Rohr) dok umaka zažuti i onda je gotovo.

16. Teletina nakisana s vrhnjem.

(Kalbsfleisch gesäuert mit Rahm).

Našpikanu but (Schlögel) pirjani sa slaninom, lukom, malo papra, thymiana (timusa), djumbira (Ingwer) i krupna papra (Neugewürz) tako, da i ozgor imaš vatre; dodaj nešto octa s limunovim sokom i juhom, onda razmiešaj 1 žlicu brašna sa 2 decilitra kisela skorupa, polij po mesu a sok kroz sito protjeraj (passiraj) pošto je sve skupa dobro prokuhalo.

17. Teletina s umakom od kapari.

(Kalbfleisch mit Kapern-Sauce).

Nadjeni meso sdrobljenimi sardeljicami pomiešanimi mozgom od kostih; pirjani sa slaninom, lukom, limunovom koricom i sokom, 3 decilitra vina i isto toliko juhe, a kad se zarumeni prokuhaj s kiselim skorupom i sa kapari.

18. But sa pikantnom umakom.

(Schlögel mit pikanter Sauce).

But stuci, operi i posoli a zatim načini u meso oštrim nožem rupe, pa ih nadjeni osoljenom i papranom slaninom, jezikom i šunkom, rezanom debelo poput malog prsta i prst dugačko; zatim pirjani but tako da i ozgor imaš vatre sa slaninom, lukom, nekoliko češuljaka češnjaka, malo limunove korice cielim paprom, krupnim paprom (Neugewürz), djumbirom (Ingwer), lovorovim liščem i juhom 2 sata i često sokom polievaj. Kad je mekano i liepe boje, izvadi but i drži s ociedjenim sokom na toplom mjestu; mast metni natrag u peršinju, dodaj 2 žlice brašna, načini žuto mrku umaku, prokuhaj juhom, vinom, limunovim sokom i sa malo kisela skorupa, kroz sito protjeraj (passiraj) i sa mesom posluži.

19. Nadjevene teleće grudi.

(Gefüllte Kalbsbrust).

Najprije neka prsa malo provru (übersieden), onda rebarca izvadi, dok se ohladi metni pod prešu, zatim naškipaj na mesnatoj strani pirjani poput buti.

20. Teletina s rajčicami.

(Kalbsfleisch mit Paradeis).

Teleće grudi osoli pa nadjeni s risottom, onda sašij i pirjani s maslacem, križkami luka s više prepolovljenih rajčica, komadićem celera i nekoliko zrna papra. Kad sok povre, dodaj malo juhe neka prokuha, krzo sito protjeraj, i tim pirjani grudi, dok bude meko a onda je gotovo.

21. Upirjana teleća prsa s makaroni.

(Gedünstete Kalbsbrust mit Maccaroni.).

Razsjeci prsa na male komadiće, osoli i papraj, onda u maslacu ofuri mnogo sitno narezana luka, k tomu metni meso, a kad sok prokuha dodaj malo juhe, da opet dobiješ malo umake. Zdjelu ukrasi (garniraj) tankimi makaroni.

22. Teleći gulaš.

(Kalbs-Gulasch).

U slanini zažuti mnogo sitno rezana luka, dodaj nožni šiljak paprike; onda metni teleća prsa skupa sa rebarci porezana u komadiće, neka se s vlastitim sokom pirjani dok dobije liepu boju, a onda prokuhaj još s juhom ili takodjer kiselim skorupom.

23. Teleći gulaš, drugačije.

(Kalbs-Gulasch, anders).

Sočni komad teletine izreži u velike kocke i metni u vruću mast s paprom i solju, malo korice od limuna, vlašići i zelenim peršinom. Tako neka se pirjani $^1/_2$ sata. Sad meso izvadi, umaku ožari, dolij 1 decilitar crvenoga vina, metni opet meso i nožni šiljak paprike i neka prokuha. Mjesto vina možeš uzeti isto toliko kisela skorupa, onda nije toliko oštro.

24. Teleći učinak.

(Eingemachtes).

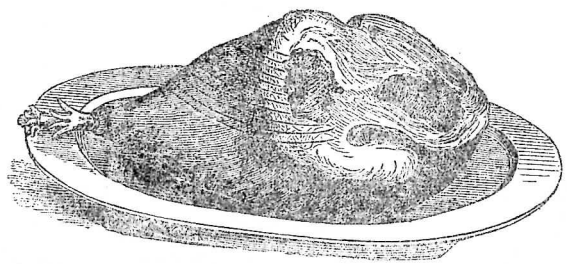
Prsa, lopaticu i slično na komadiće poreži, osoli i načini poput zajuši, samo sa manje umake, u koju možeš metnuti upirjane (tenfane) pečurke ili grašak ili špargu, ili takodjer možeš naokolo zdjelu ukrasiti cvjetići od karfiola, ili još posluži i razpolovljenimi limuni.

25. Upirjana but od škopca.

(Hammelschlögel gedämpft).

But jako stuci, a onda metni u šerpinju s češnjakom, lukom, solju, paprom, nekoliko klinčića, 1 litar vina, 1 litar vode, 1 mrkvom,

Sl. 41.



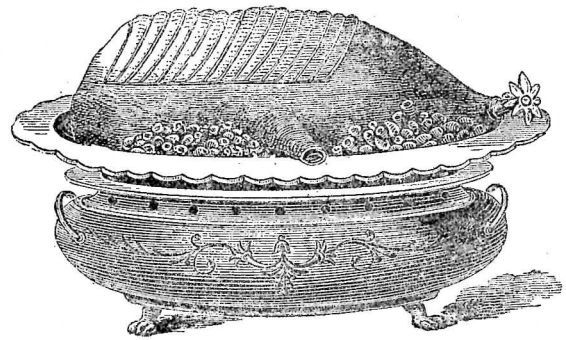
peršinom i celerom, u ploške rezana $^1/_2$ limuna i list lovora; but pokrij korom crna kruha, čvrsto poklopi i tako dugo pirjani, dok se umaka posve sgusti. Sad meso izvadi, u umaku izlij čašu vina i sipaču (Schöpflöffel) punu govedje juhe, tako protjeraj kroz sito (pasiraj), onda polij po mesu, dodaj još sitno izrezane kuhane pečurke i jelen gljive, 6 dekagrama sardeljica ili žlicu punu kapari, i tom umakom prokuhaj meso, dok posve omekne. Sgusti li se medjuto umak, razriedi ju govedjom juhom. Poput buti mogu se i svi ostali komadi škopca na isti način pripraviti.

26. Škopčevina u vlastitom soku.

(Schöpsenfleisch im eigenen Safte).

S oprhle (abgelegen) i dobro stučene buti (Schlögel) izreži kosti, kožice i tustilo; osoli i koso provuci (kako je meso nitnato) rezanom slaninom poput cievčice od pera (Federkiel) i suhom šunkom, koju posuj paprom i solju, onda but mrežasto koncem poveži, metni na slaninu i luk u šerpinju (ringlu) malo veću od same buti i dodaj razsječene kosti, mrkvu i peršin, nekoliko češuljaka češnjaka, cielog papra, list lovora i 1 sipaču (Schöpflöffel) punu juhe. Sad pirjani 2 do 4 sata, što zavisi o mesu, da li je tvrdo ili meko, i kad kada dolievaj malo juhe. Kad hoćeš nesti na stol prociedi sok po izrezanom mesu i ukrasi prženim krumpirom ili pürèeom, kiselimi ili upirjanimi krastavci ili repom, pürèeom od pasulja i tako dalje.

Sl. 42.



27. Škopčevina sa sardeljicami.

(Schöpsenfleisch mit Sardellen).

But (Schlögel) stuci, kožice odstrani, kosti izrieši, natari meso solju, thymianom (timusom), i mažuranom, gornji dio našpikaj sardeljicami, metni pod prešu i tako neka bude 24 sata, onda neka se pari medju ploškami slanine u zaliepljenoj šerpinji (ringli) s vatrom tako-

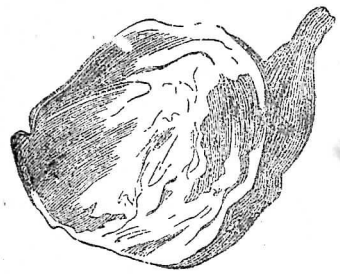
dier ozor mal ne 3 sata; ono malo soka procjedi na meso i ukrasi makaroni ili krumpirom.

28. Škopčevina sa rajčicami.
(Schöpsenfleisch mit Paradeis

Dno šerpinje (ringle) obloži pločkami slanine i luka, korom od ražena kruha i prepolovljenimi rajčicami; na ovo metni but ili lopaticu i pirjani (tenfaj) dok omekne. Kad se meso lepo zažuti onda protjeraj sok kroz sito (pasiraj), mast oberi pa još jedanput s mesom prokuhaj.

29. But od škopca na turski način.
(Hammelsbug nach türkischer Art).

Sl. 43.



Buti oprezno izrieši kosti, pazi da meso ne raztrgaš, da ju možeš liepo nadjeti. Za nadjev uzmi sliedeće: 25 dekagrama riže, kuhaj dok se počne razpadati sa 13 dekagrama maslaca, glavicom luka, listom lovora 2—3 klinčića i punom sipačom dobre juhe. K ovomu primiešaj 4 šumanjca, nožni šiljak kajenskog papra i nešto soli. Ovom smjesom napuni but, sašij, da se nadjev neizciedi, peci, kad je skoro gotovo, dodaj nekoliko žlica rajčice (paradeis). Mast s umake oberi posluži.

30. Skopčevina parena sa zeljem i krumpirom.
(Schöpsenfleisch gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln).

Papinianski lonac obloži lišćem od zelja: metni u nutra jednu vrstu priesna, obieljena i pločasto rezana krumpira; na krumpir metni dobro stučene osoljene i zapaprene popećke (Schnitzl) ili rebarca (Kotellete); na novo metni opet lišće od zelja, onda krumpir, opet vrstu popečaka, a najposlie lišće od zelja. Da ti se nezasmudi metni postrance izmedju lonca i lišća nekoliko žlica vode, a kašnje se samo od sebe izlučuje dosta tekućine. Dobro pokriveno neka se kuha na umjerenoj vatri 2 sata.

31. Provarena škopčevina.
(Heissabgesottenes Schöpsenfleisch).

Meso od hrbta izreži na komade poput koteleta, malo ih stuci, osoli pa pirjani (tenfaj) s korenjem, thymianom (timusom), paprom, juhom, vinom, i octom dok bude meko. Malo preostale od tenfanja čorbe polij po mesu, posuj hrenom i nosi na stol.

32. Janjetina: Janjetina u vlastitom soku.
(Lammfleisch: Lammfleisch im eigenen Safte).

Izrieši kosti od buti, gornji dio našpikaj, a dolnji dio koncem uvuci i pritegni po čem se but kao povisi (nadme). Onda pirjani meso sa slaninom, korienjem, razsječenimi kosti i juhom, pa češće sokom polievaj. Ociedjeni sok daj s mesom i ukrasi zelenim graškom, cvjetačom, i tako dalje.

33. Janjetina sa skorupom (vrhnjem).
(Lammfleisch mit Rahm).

But (Schlögel) od janjeta pirjani s maslacem, lukom i juhom, za tim dodaj sardeljice, peršin, limunove korice i kiseli skorup, pa još s tim pirjani $^1/_4$ sata a onda posluži.

34. Janjetina s paprikom.
(Lammfleisch mit Paprika).

Uzmi koji ti drago komad janjetine, izreži na velike kocke pripravi kao teleći gulaš.

35. Učinak od janjetine.
(Eingemachtes).

Pripravi poput teletine, upotrebi iste mirodije, pa metni u umaku grašak ili ovomu slično.

36. Upirjana guska.
(Gedünstete Gans).

Dan prije nego li trebaš gusku nasoli ju, onda pirjani polievajuć češće sokom, koji se prema svršetku neka mal ne sasvim pokuha; ociedi, mast oberi i polij razčinjeno meso; ukrasi s rižom, krumpirom, rezanci i tako dalje. Moraš takodjer kosti izriešiti kao za galantin, pa nadjeti nadjevom od krumpira i pirjaniti na poznati način. Sa obranom masti i sokom možeš načiniti malo žutkaste umake, tim polij gusku a obod zdjele ukrasi cvjetačom (karfiol).

37. Upirjane patke (race): Upirjane race ukrašene varivom.
(Gedünstete Enten: Gedünstete Enten mit Gemüse garnirt).

Stariju ne pitanu racu moraš da bude meka sa slaninom, korienjem i malo juhe pirjaniti (tenfati) i šerpinju dobro pokriti. Kad je raca meka, naglo neka se ožari, razčini ju, polij procjedjenim sokom i nosi na stol. Ukrasi ju upirjanom repom, ili krumpirom ili kostanji i tako dalje. Raci možeš takodjer dodati dok ju pirjaniš na $^1/_4$ porezane glavice kelja, da se zajedno tenfa, pa tim ju ukrasi (garniraj).

38. Patka mrko upirjana.
(Braungedünstete Ente).

Pirjani racu s maslacem, juhom, bielim vinom, limunovim sokom mirodijami, pa načini umaku kao i kod mrko upirjane teletine. Možeš

ukrasiti upirjanim lukom kozjakom ili uštipci (Krapfen) od krumpira ili zabieljenimi (osmočenimi, abgeschmalzen) rezanci.

38. Upirjani golubi.
(Gedünstete Tauben).

Odreži glavu, noge i kreljuti, onda razreži golube po duljini na dvoje, posuj solju i paprom, pirjani s maslacem, sa mnogo fino izsječena luka i malo juhe. Najposlie dodaj sok od limuna i ukrasi u maslacu prženimi križkami žemlje i ploškami limuna.

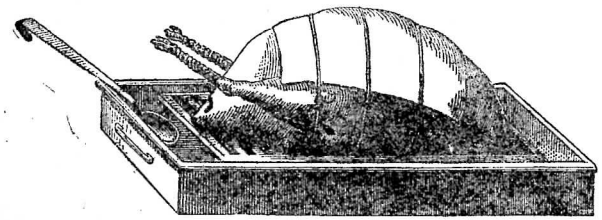
39. Našpikani golubi.
(Gespickte Tauben).

Pirjani golube na slanini s lukom, koricom od limuna i lovorovim listom, dodaj malo vina i juhe, razčini golube a sok na nje ociedi, pa ukrasi (garniraj) s krumpirom.

40. Upirjani kopun ili puran s ukrasom.
(Gedünsteter Kapaun oder Indian garnirt).

Ne odviše tustog kopuna ili purana iznutra osoli, na prsih poškropi sokom od limuna pa našpikaj ili ploškami slanine poveži, te s korienjem, ostatci mesa i malo juhe pari tako, da i ozgor imaš vatre, ili u p..čenjarki. Mast oberi, a sok polij po cielom ili razčinjenom pa u zdjelu naloženom kopunu, i ukrasi ragoutom, rezanci s peršinom ili makaroni sa sardeljicami ili varivom.

Sl. 44.

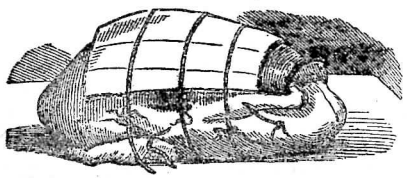


41. Upirjani pilići.
(G dünstete Hühner).

Mesnate piliće velike vrsti, ili morske kokoške (Perlhühner) moraš lagano pirjaniti da omeknu. Da se zarumene moraš imati i ozgor vatre, a da omeknu treba 1—3 sata, što zavisi o veličini i starosti.

42. Upirjani pilići sa varivom ili ragoutom.
(Gedünstete Hühner mit Gemüse oder Ragout).

Sl. 45.



Mesnatom i meko upirjanom piletu (poulard) pri svršetku oduzmi slaninu i neka se zarumeni. Mal ne posve ukuh anim sokom polij pile pa ukrasi graškom ili drugim finim varivom ili ragoutom macédonie.

43. Risotto.

Uzmi pol maslaca, pol masti. Kad se razžari metni u to srednju glavicu izsječena luka, zatim u komadiće razrezano tusto i mlado pile. Osoljeno pirjani lagano 1/2 sata, onda dodaj 2—3 žlice rajčice (Paradeis) i neka se sve liepo ožari; zatim uspi 30 dkg. neoprane riže pa pusti da se riža malo zapeče, tad nalij govedjom juhom, neka kuha dok se posve sgusne, a da riža ne bude premekana. Medjuto naribljj prilično mnogo sira parmezana, koji pomiešaj u gotovu rižu, metni odmah u zdjelu, po vrhu još pospi sirom i odmah nosi na stol.

44. Pilići sa rižom.
(Hühner mit Reiss).

K upirjanom piletu kad je skoro posve meko, u prociedjenu mast i sok metni 18 dekagrama riže i toliko juhe da rižu pokriješ, naglo neka prokuha, a onda još dodaj juhe dok bude riža dovoljno meka, pa ju daj za ukras (Garnirung). S rižom možeš pomiešati tenfani grašak ili pečurke, ili kroz sito protjerane (passirane) rajčice (Paradeis) ili račji maslac (Krebsbutter) ili posluži napokon umakom od rajčica bez šećera u posebnoj zdjelici a rižu pospi sirom parmezanom.

45. Pilići s umakom od skorupa.
(Hühner mit Rahmsauce).

K ofurenom luku i peršinu dodaj nekoliko žlica mrvica, razčini i osoli starije pile ili kokoš, metni u šerpinju k prijašnjemu, dodaj nekoliko žlica kisela skorupa, poklopac naokolo zakelji, pa neka se polako pirjani dok se sok pokuha, onda zalievaj s juhom dok meso oprhne. Ili priredi kokoš s paprikom i skorupom poput mladih pilića, jedino moraš pirjaniti 2—3 sata.

46. Mladi tenfani pilići.
(Junge Hühner gedünstet).

Mesnate, ne odviše male piliće soli, slaninom poveži i pirjani sa sokom što si dobila ili od upirjane (tenfane) peradi, ili od korijenja mesnih ostataka pa s juhom prokuhano. Hoćeš li da tenfani pilići ostanu bieli, tad ostavi slaninu na njih; hoćeš li ih zarumeniti, tad oduzmi slaninu i pirjani tako da i ozgor imaš žeravice. S pilići možeš poslužiti koje ti drago fino varivo, ili ragout, uprjane gljivice, krumpir, rižu itd.

47. Mladi pilići s rezanci i makaroni.
(Junge Hühner mit Nudeln oder Maccaroni).

Samo od žutanjaka načinjene kratke rezance skuhaj u slanoj vodi, ociedjene metni u razbieljeni maslac, pa kad si ih u maslacu prevrnula, metni ih na lik vienca oko razčinjenih pilića. Možeš takodjer dati i makarone sa maslacem od sardeljica, (Sardellenbutter), ili ostatci od pečenja za ukras (Garnirung).

49. Mladi pilići na paprikaš.
(Junge Paprika-Hühner).

Na više diela prerezane i osoljene piliće pirjani na maslacu s mnogo luka i nožnim šiljkom paprike, u vlastitom soku, kašnje dodaj $3^1/_2$ decilitra kisela skorupa. Skorup možeš takodjer promiešati sa 2 žumanjca pa onda izlijati na piliće i miešati dok se svruci. Ili: mast omuči, pa kad brašno zažuti, nalij 3 decilitra juhe i 3 decilitra kisela skorupa pa neka se prokuha.

50. Provareni pilići.
(Heissabgesottene Hühner).

Poreži piliće na 4 diela, pirjani s vatrom od ozgor poput teletine i ono malo preostala soka polij po pilićih; možeš takodjer promiešati sok sa skorupom; zatim pomiešaj i dodaj peršin, češnjak i mrvice i zabieli (osmoči) maslacem.

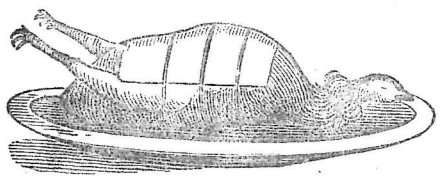
51. Učinak od pilića.
(Eingemachte Hühner).

Ciele ili razčinjene piliće pirjani s maslacem i juhom, onda metni u umaku od maslaca, ili načini umaku kao i za teletinu.

52. Pečena divlja perad.
(Gedämpftes Wildgeflügel).

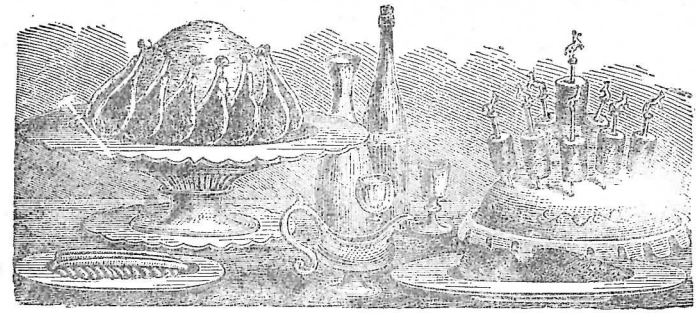
Gnjetla (Fasana), tetrieba (Rebhuhn) i slično osoli i našpikaj te na prsih i batcih poveži ploškami slanine, peci u pečenjarki (Bratrohr) s korienjem i malo juhe, dodaj nekoliko zrna papra i list lovora, na kraju oduzmi slaninu da meso dobije boju. Malo soka polij na meso, ukrasi s kostanji, püreom od leće ili upirjanim (tenfanim) kiselim zeljem. Ili dodaj tetriebu, lještarki (Haselhuhn) i sličnom španjolsku umaku u posebnoj zdjelici pa ukrasi makaroni i tako posluži.

Sl. 46.



53. Pikantni pilići.

Tuste mlade piliće očišćene prereži na četvero i osoli. U tavu metni maslaca. Očisti jedan luk, i u nj zabodi nekoliko klinčića i metni k maslacu Dodaj još lovora, ružmarina, korice od limuna i muškatnog cvieta, najposlie piliće da se kuhaju u pari. Koliko je potrebno zalievaj dobrom govedjom juhom i vinom, dok omeknu. Sad promučkaj 2 žumanjca s nešto skorupa, k ovomu dodaj kor'cu i sok od limuna po ukusu, muškatnog cvieta i šafrana, sve skupa jako prokrkljaj i $^1/_4$ sata prije nego li ćeš poslužiti nalij u ovu smjesu juhe sa pilića da se dovoljno sgusne, ali ne smije više da vrije.



Namrvljeno ili prženo (pohano) meso.

(Panirtes oder gebackenes Fleisch).

1. Prženi pilići i golubi.
(Gebackene Hühner und Tauben).

Mlade piliće očisti, na 4 diela prereži, osoli, a za čas pomotaj u brašnu, namoči u jajetu s vodom pomiešanom, pomotaj u mrvicah i liepo žuto prži u masti ili maslu. Jetra i želudac pokriveno prži u masti; najposlie sprži punu šaku zelena peršina, koji posuj po pilićih naloženih u zdjelu. S pilići posluži šalatu s tvrdo kuhanimi jaji, upirjani grašak i slično. Isto tako prže se i golubi, koje možeš najposlie poškropiti s' sokom od limuna ili maslacem od sardeljica.

2. Pržena teletina i janjetina.
(Gebackenes Kälbernes und Lämmernes).

Izreži prhku lopaticu od teleta ili janjeta na tanke ploške, osoli ,i stuci, namrvi i prži poput pilića na masti. Teleće ili janjeće grudi prije ofuri, da meso nabrekne i da se prije sprži pa ohladjeno reži na komadiće.

3. Pržena savijača.
(Gebackene Roulade).

Teleća ili janjeća rebarca (Koteletten) dobro stuci, osoli, naliči ili s telećim ili od peradi nadjevom, ili od jetara, savij do kosti, pomotaj u brašnu, za tim u jajetu, onda u mrvicah i prži na masti.

4. Namrvljena but.
(Panirter Kalbsschlögel)

Izreži kosti iz ciele ili razpolovljene buti, meso stuci i osoli, pomotaj u stepenih i osoljenih jajih, zatim u mrvicah i metni u raz-

bieljeni maslac. Posudu metni u vruću pečenjarku (Rohr), meso često polievaj s maslacem i često preokreni. Na ovaj način bude osobito sočno. Daj na stol s upirjanim (tenfanim) graškom, šalatom ili limunom.

5. Naravni teleći popečak: Popečci i rebarca.
(Naturschnitzel: Schnitzel und Coteletten).

Tanke popečke stuci i osoli, peci pokriveno sa malo masti dok oprhnu i malo juhom dolievaj.

6. Kalbssteaks.
(Kalbstek).

Odreži od buti prst debele, okrugle popečke, priredi sasvim onako kao befsteak (biftek) i ukrasi püréeom od krumpira, lukom kozjakom, čimburi (Ochsenaugen) i tako dalje.

7. Carski popečak.
(Kaiser-Schnitzel).

Prst debele popečke stuci, osoli i peci pokriveno na maslacu. Onda prokuhaj s nekoliko žlica kisela skorupa pa možeš još dodati limunove korice i sok.

8. Popečak s lukom.
(Schnitzel mit Zwiebel).

U razbieljenu mast metni fino sasječena peršina i luka, onda u brašnu pomotane i stučene popečke, pirjani pokriveno i dodaj pošto se sok pokuhao češće juhe, dok bude dosta meko.

9. Popečci našpikani.
(Gespickte Schnitzel).

Male, palac debele popečke gusto našpikaj i osoli pa metni u vruću mast na luk, pirjani s vatrom ozgora, često polievaj sokom, često dolievaj mrkom hom dok omeknu i budu rumeni: malo soka polij na popečak i posl. i sa krastavci ili drugim varivom, ili ukrasi makaroni i rižom.

10. Popečci sa kiselicom.
(Schnitzel mit Sauerampfer).

Našpikane ali neslane popečke pirjani s maslacem, kiselim skorupom i koricom od limuna s vatrom ozgora, i tako dugo sokom polievaj dok se sasvim prokuha. Onda istom osoli i drži ih u posudi na toplom mjestu dok načiniš mali zapražak juhom prokuhan. Sok prociedi na popečke, dodaj još malo kisela skorupa i upirjane kiselice pa sve skupa prokuhaj.

11. Popečci s limunovom umakom.
(Schnitzel mit Limoniensauce).

Stučene i osoljene popečke pomotaj u brašnu, speci na maslacu, kad s oba kraja zarumene dodaj malo juhe; ovo malo umake kisaj limunovim sokom i ukrasi cvjetačom (karfiol) ili maslenim tiestom (Butterteig).

12. Popečak s paprikom.
(Paprika Schnitzel).

U vrući maslac metni sitno izsječena luka i paprike, onda stučene i osoljene popečke u brašnu pomotane, speci, prokuhaj s kiselim skorupom i ukrasi (garniraj) krumpirom, žličnjaci (Nockerl) i sličnim.

13. Parižki popečak.
(Pariser Schnitzel).

Malene i tanke popečke od buti osoli, brašnom pomotaj, onda u stepenom jajetu namoči i metni svaki popečak odmah u razbieljenu mast; speci s oba kraja i daj s finim varivom na stol.

14. Popečak sa vrhnjem i sardeljicami.
(Schnitzel mit Rahm und Sardellen).

Kad si popečke jednostavno spekla, metni u mast kisela skorupa, sitno izrezane sardeljice i malo juhe, sve skupa neka malo prokuha, a kad hoćeš poslužiti posuj limunovom koricom i dodaj prepolovljeni limun.

15. Namrvljeni (panirani) popečak.
(Eingebröselte Schnitzel).

Nareži od buti prst debele popečke, stuci ih i osoli, u brašnu pomotaj, u vodi namoči i namrvi pa liepo sprži.

Za izsječene (faschirane) popečke uzmi slabije komadiće od buti, ili od lopatice odstranivši suhe žilice, dobro stuci, onda pridaj sol malo izsječene slanine napravi okrugle popečke, namrvi poput gornjih, pomiešaj jaje i malo vode pa peci na masti ili maslacu.

16. Teleća rebarca: Rebarca namrvljena.
(Kalbscoteletten: Eingebröselte Kalbs-Coteletten),

Liepo izreži, stuci i osoli rebarca, okruglo ili dugoljasto poredi, namrvi kao gornje i speci.

17. Izsječena rebarca.
(Faschirte Coteletten).

Sve žilje odreži, skraćena rebarca ostruži, stuci i meso osoli pa speci liepo namrvljene popečke kao i gornje.

18. Rebarca obično pečena sa limunovim sokom.
(Coteletten einfach gebraten mit Limoniensaft).

Stučene i zaobljene popečke od rebarca peci na maslacu, s oba kraja neka zarumene i poškropi ih sa sokom od limuna.

19. Rebarca sa sardeljicami.
(Coteletten mit Sardellen).

Stučena i osoljena pa liepo zaobljena rebarca peci u pokrivenoj posudi s malo masti. Kad dosta oprhnu, raztopi maslac od sardeljica (Sardellenbutter), dodaj sitno rezano luka i peršina, u to umači rebarca i speci do kraja.

20. Našpikana rebarca.
(Gespickte Coteletten).

Gusto našpikana i osoljena rebarca pirjani s vatrom ozgora na slanini s korienjem, ili ociedjenim sokom od upirjane peradi, ili samo od mesnih ostataka i korienja, juhom prokuhan; često sokom polievaj, pa onda metni ovakove popečke na variva ili ragout, gljivice i tako dalje, ili ih posluži s malo umake.

21 Janjeća namrvljena rebarca.
(Lamms-Coteletten eingebröselt).

Reži popečke od dva rebarca; jedno rebro izvadi, meso stuci i osoli, zaobli, namrvi, peci na maslacu ili masti dok liepo zarumene, pa ih posluži s varivom, gljivicami, ili mrkom umakom sa limunovim sokom i paprom.

22. Rebarca od škopčevine: Rebarca pečena s gorušicom.
(Schöpsen-Coteletten: Coteletten mit Senf gebraten).

Od mlada odležala (abgelegen) hrbta od škopca izreži rebarce (Coteletten), osoli i stuci pa neka stoje nekoliko satih, onda ih peci u tavi (Pfanne) na masti jako naglo, upirjani (tenfaj) s malo juhe, da omeknu i posluži s gorušicom (muštardom).

23. Našpikana rebarca s varivom.
(Gespickte Coteletten mit Gemüse).

Liepo zaobljena rebarca našpikaj i pirjani na maslacu s lukom i malo juhe dok oprhnu i dok počima sok postajati rumen, a onda s vatrom ozgora neka meso zarumeni. Ukrasiti (garnirati) možeš s krumpirom, püréeom od pasulja i zelena graška, upirjanom repom ili krastavci.

24. Rebarca s češnjakom.
(Coteletten mit Knoblauch).

Izbodi rupe u meso pa ih nadjeni sdrobljenim češnjakom pomiešanim s peršinom i pirjani na masti s korienjem i juhom.

25. Rebarca s krumpirom.
(Coteletten mit Erdäpfel).

Reži po 2 rebra za jedan popečak, stuci, osoli i pirjani na slanini s korienjem, cielim paprom i juhom. Kad op[illegible], metni priesni, olupljeni i na ploške rezani krumpir u procjedjeni sok pa kuhaj s mesom u dobro poklopljenoj šerpinji (ringli), dok bude krumpir mekan.

26. Rebarca s paprikom.
(Coteletten mit Paprika).

U razbieljenu mast metni sitno narezana luka, paprike, zatim stučena rebarca (Coteletten), malo češnjaka i stučena kumina i pirjani dolievajuć češće juhom, a kad su meki dodaj kiseli skorup. S umakom možeš pomiešati mošnjice od pasulja, poput rezanaca rezane i u slanoj vodi kuhane.

27. Rebarca od svinje: Rebarca s kuminom.
(Schweins-Coteletten: Coteletten mit Kümmel).

Popečke (Schnitzel) ili rebarca natari stučenim kuminom pomiešanim s češnjakom i solju, pirjani i tek onda zarumeni kad bude meko.

Sl. 47.

28. Namrvljena rebarca.
(Coteletten eingebröselt).

Stučena rebarca posuj solju i paprom, neka 1 sat stoje, onda pomotaj mrvicami i peci u tavi (Pfanne) na razbieljenoj masti.

29. Popečci (Schnitzel i rebarca od divljači): Namrvljena rebarca ili popečci.
(Vom Wildpret: Eingebröselte Coteletten).

S hrbta zeca ili mlade srne oguli sve kožice, onda hrbat izreži u jednake komadiće ili meso odrieši od kostih i poreži na prst debele popečke, stuci, osoli i namrvi, peci s maslacem na jakoj vatri naglo, pa posluži s maslacem od sardeljica (Sardellenbutter) ili poškropi limunovim sokom.

30. Obično pečena rebarca ili popečci.
(Schnitzel oder Coteletten einfach gebraten).

Izreži kao i gore rebarca ili popečke, osoli metni u maslac i malo časova prije nego trebaš speci ih na nagloj vatri. Ukrasiti možeš pûréeom od leće, kostanja ili luka, ili mošnjicami od pasulja i tako dalje.

31. Popečci i rebarca s makaroni i umakom od rajčica.
(Schnitzel und Coteletten mit Maccaroni und Paradeis-Sauce).

Našpikane i pečene kotelette (rebarca) pirjani s umakom od rajčica i paprom pa ukrasi s makaroni.

32. Poput beefsteaka.
(Biftek).

Izrieši filet ili pisanu pečenku (Lungenbraten) od oprhle i odležale srne ili jelena, razreži na debele ploške, pripravi poput bifteka i ukrasi krumpirom, krastavci, s paprom i čimburi (Ochsenaugen).

33. Našpikani popečci s vrhnjem.
(Gespickte Schnitzel mit Rahm).

Uzmi but od jelena, srne ili divokoze, nareži prst debele popečke (Schnitzel), našpikaj ih, pirjani na masti s razsolom (Beize) dok postane meko i najposlie dodaj kisela skorupa.

34. Nadjeveni popečci i rebarca: Našpikani popečci.
(Gefüllte Schnitzel und Coteletten: Gespickte Schnitzel).

Od teleće ili janjeće buti nareži jednako velike popečke, stuci ih i osoli, liepo zaobli i našpikaj polovicu od narezanih popečaka. Sada ostatke mesa sitno sasjeci s mozgom od kostiju i u mlieku močenom žemljom, dodaj nekoliko žutanjaka, peršin i papar, limunove korice i nadjev od sardeljica, tom smjesom naliči našpikane popečke pa ih onda našpikanimi pokrij. Sad metni na slaninu s ploškami luka, korienja i juhe, pirjani s vatrom ozgora, često polievaj sokom, koji se kašnje ociedi i limunovim sokom okiseli.

35. Namrvljena rebarca.
(Eingebröselte Coteletten.)

Teleća rebarca tanko raztuci, osoli ih i u sredini naliči upirjanimi (tenfanimi) moždjani, ili ragoutom pomiešanim s jaji; prevrni meso preko nadjeva, načini oblik koteletta, pomotaj u jaju i mrvicah i speci na maslacu ili masti.

36. Popečci kao savijača: Teleća savijača s kiselim skorupom.
(Kalbs-Roulade mit saurem Rahm).

Male popečke (Schnitzl) stuci i osoli, načini nadjev od pečene teletine, mozga od kostiju i od žutanjaka, tim naliči popečke, savij ih,

omotaj koncem i pirjani na masti s korienjem i juhom. Kad su rumeni izvadi korienje, pa metni u preostali sok kisela skorupa.

37. Janjeća savijača.
(Lamms-Roulade).

Za jedan kotelet reži po 2 rebarca, na tanko raztuci, naliči nadjevom od jetara ili od peradi sa rezanom šunkom pomiešano, ili teletinom sa mozgom od kostiju, sardeljicami, u mlieku močenom žemljom, lukom kozjakom i peršinom, savij ih do koštice, pomotaj u brašnu i peci na maslacu. Kad se koteleti zarumene izvadi ih, maslac omûči, juhom nalij, tim pirjani roulade (savijače) i gotovo po duljini prereži na dvoje.

38. Savijača od svinjetine.
(Schweins-Roulade).

Stučene popečke ofurenim lukom naliči, na svaki popečak metni 1 žlicu priesne riže, savij ih poput kobasice, i na lahko koncem poveži. Peci ih naglo u šerpinji (ringli) na masti, nalij juhom, da riža može nabreknuti, i pokrivene poklopcem pirjani dok bude gotovo.

39. Popečci od izsječena mesa: Sa sardeljicami i skorupom.
(Schnitzel von gehacktem Fleisch: Mit Sardellen und Rahm).

Izreži i dobro stuci pol kilograma teletine, osoli, načini oble popečke, pomotaj ih u brašnu, naškpikaj i peci. U mast metni zdrobljene sardeljice i 2 decilitra skorupa pa neka skupa prokuha.

40. Od svinjetine.
(Von Schweinfleisch).

Izsjeci tusti komad mesa, osoli, dodaj papra, limunove korice i češnjaka, načini oble popečke i peci ih ili same ili ih namrvi (einbröseln) pa posluži sa gorušicom, rižom ili varivom i krumpirom.

41. Od divljači.
(Von Wildpret).

Priesno (ne iz razsoli) meso od srne ili zeca listnato nareži, odstrani sve kožice i žilice, osoli daj papra, luka, na male kockice porezane slanine, i sve skupa sitno izsjeci. Sad načini male popečke, pomotaj ih u brašnu i metni ih u razbieljenu mast na zažućeli luk; naglo speci, uzmi ih iz masti, u koju tad metni malo octa, juhe i kisela skorupa, pa ukrasi s makaroni.

42. Popečci od nadjeva u mrežici.
(Farce-Schnitzel im Netzel).

Teletinu i svinjetinu očisti od svih žilica i kožica, i po volji metni mirodije; načini prst debele popečke, zamotaj ih u komade svinjske mrežice, i peci na masti uz umjerenu vatru.

43. Mesni uštipci od ostataka pečenke.
(Fleisch-Krapfeln von Bratenresten).

Ostatke pečene svinjetine ili teletine ili oboje pomiešano sitno izreži i metni k ofurenom luku i peršinu, pomiešaj sa sokom od pečenja, u mlieku močenom žemljom, limunovom koricom i paprom, dodaj još i jaje da bude sočnije. Načini male, debele hljebčiće, namrvi ih, i naglo na masti speci.

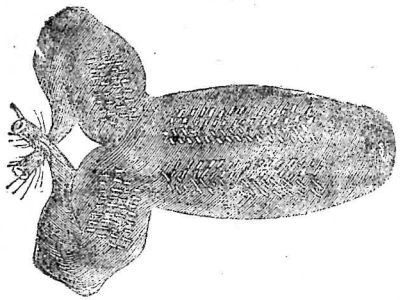
44. Pilav od škopčevine u lišću od trsja.
(Schöpsenpilaw in Blättern).

Sitno izsjeci 15 dekagrama škopčevine i dodaj papra i peršina. Onda operi malu zdjelicu (šalicu) riže, metni ju k luku u masti ofurenom; kada riža zažuti onda primiešaj meso. Sad ovu smjesu podieli na 12 mladih, vrelom vodom poparenih trsovih lista, savij list po list i na kraju dobro zamotaj. Ove kobasičice metni u šerpinju (ringlu) jednu do druge, poklopi ih tanjurom, da se ne razviju i previše ne nabreknu polij ih zatim sa 2 male zdjelice vode pa neka se pirjane dok se voda prokuha. Kad hoćeš poslužiti, poškropi ih sokom od limuna.

45. Izsječeni hrbat od zeca.
(Faschirter Hasenrücken).

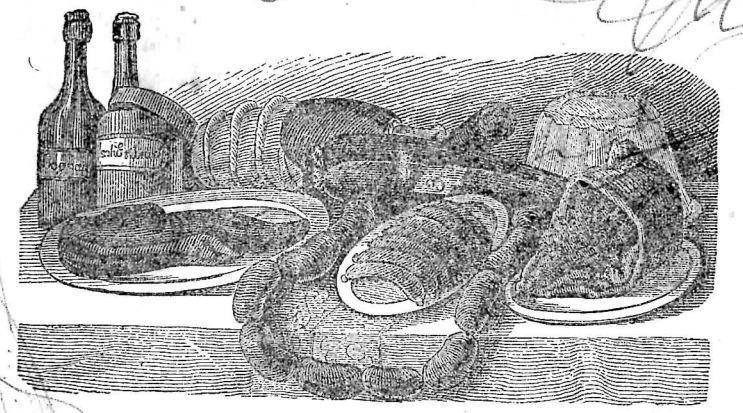
Priesnu (ne iz razsoli) lopaticu od srne, ili buti i lopaticeod zeca očisti od kožice i žilica, sasjeci sa slaninom jako sitno, primiešaj jednu malu u vinu namočenu žemlju osoli, papraj, dodaj još 4 žlice kisela skorupa i 1 jaje. Ovu smjesu metni u kalup u podobi zeca (ili hrbta od srne) maščom namazan i i m tni u pečenjarku da se peče. Kad hoćeš poslužiti prevrni na zdjelu dodaj umaku od divljači s vrhnjem i posuj limunovom koricom.

Sl. 48.



46. Zec pripravljen na ulju.
(Hase am Oel zubereitet).

Posve svježeg zeca oderi, očisti i poreži u komadiće i tad polij vrelom vodom. Odmah zatim razžari ulje u koje baci zeca iz vrele vode. Kad ga prodje ulje onda soli i papraj po volji. U vlastitom soku pirjani dok prilično omekne, a onda podlievaj dobrim bielim, ili sladkim crnim vinom, da dobiješ umaku, još pridaj šaku suhog groždja (Zibeben). Tako neka se još $^1/_2$ sata pirjani, a onda je gotov i vrlo tečan. U primorskih strana ovako se najviše pripravlja. Sa zecom možeš poslužiti makarone ili cieli pečeni krumpir.



Kobasice ili djevenice.
(Würste).

1. Kobasice bez crieva: Od svinjetine i govedine.
(Würstchen ohne Darm: Von Schwein- und Rindfleisch).

Svinjetinu i govedinu sitno izsjeci dodaj kockasto rezane slanine, soli, paprike, luka i malo mrzle vode, načini prst dugačke kobasice, peci ih s lukom na masti, češće dolievaj juhe i posluži s varivom i gorušicom.

2. Od svinjetine i teletine.
(Von Schwein- und Kalbfleisch).

Sitno izsjeci svinjetinu i teletinu, da bude sočnija dodaj žutanjke i kisela skorupa; za mirodiju daj korice od limuna, češnjak i muškatni cviet, osoli, i dodaj vina, načini kobasice i peci poput gornjih.

3. Kobasice s mrežicom.
(Netzwürste).

Teleći nadjev od priesnog mesa pomiešaj sa slaninom, malo u mlieko močene žemlje i žumanjci, te finimi mirodijami zadahnut pomotaj u komade mrežice; s oba kraja zaveži poput kratkih kobasica i peci na maslacu.

4. Svježe (friške) kobasice ili djevenice: Od svinjetine.
(Frische Würste von Schweinfleisch).

Na 20 dekagrama svinjetine sitno izsječene uzmi 5 dekagrama sirove (ne sušene) slanine, osoli daj papra, limunove korice i malo svježe vode i dobro promiešaj. Tim napuni štrcaljku (Spritze) i tako nadjevaj samo prst debela crieva od škopca; savij 10 centimetara

dugačke kobasice, sve 2 po 2 veži, pa iglom izbodi mjesta gdje se nakupio zrak. Kuhane ili lagano na maslacu pečene kobasice daj s gorušicom ili kao ukras k varivu.

5. Od teletine.
(Von Kalbfleisch).

Na 25 dekagrama teletine uzmi 15 dekagrama tuste svinjetine i nekoliko žlica skorupa da razriediš. Dalje radi kao i pod brojem 2, isto onako peci, pa daj ih za ukras ili kuhane posuj naribanim hrenom i tako posluži.

6. Gotove kupljene kobasice.
(Fertig gekaufte Bratwürste).

Savij ih poput puža i metni u razbieljenu mast. Kad se kobasice s oba kraja zažare, izvadi ih, a mast prokuhaj sa malo juhe, tako dobiješ malo mrka soka. Ovo o pečene ili kuhane u vodi daj s gorušicom ili upirjanom (tenfanom) rižom, ili prženim krumpirom, ili varivom.

7. Debele djevenice.
(Dicke Würste).

Iz toplog svinjskog ili govedjeg mesa pripravljenim, kratkim i debelim djevenicam ogulji kožu, po duljini ih prereži u dvoje, i peci u tavi (Pfanne) na masti, ili ih koso zavezuj i naliči te komadiće sdrobljenimi sardeljicami prije nego li ih pečeš. Ili pomotaj ih u jaju i mrvicah, peci ih i daj s varivom, šalatom ili rižom.

8. Djevenice od jetara.
(Leberwürste).

Djevenice speci na masti, posluži sa zeljem, prženim krumpirom, ili na zapražak, lećom ili pomiešanim.

9. Krvavice.
(Blutwürste).

Lagano peci poput gornjih, pa posluži s kiselom repom, krumpirom na zapražak, lećom ili pomiešanim.

10. Sušeno ili udjeno meso: Udjene kobasice.
(Geräucherte Würste: Selchwürste),

Metni ih u vrelu vodu u takovu posudu, da se ne sviju, pa neka pokrivene stoje postrance ognjišta, dok se dignu na površinu vode, a to bude onda kad se skroz svruće. Metni ih u liepo složeni ubrusac (serviett) s nastruganim hrenom, ili s njimi obloži varivo.

11. Udjene kobasice.
(Selchwürste).

Kuhaj ih do 20 minuta i posluži s ribanim hrenom ili varivom.

13. Kranjske kobasice.
(Krainerwürste.)

Na pol sušene, za brzu porabu načinjene kabasice pusti da vriju ¾ sata uz umjerenu vatru. Kobasice posve suhe kuhaj 1½ sata; a tad ih treba hladne rezati, pusti ih da se ohlade u vodi.

14. Mozgovnice, Safalade.
(Cervelatwürste.)

Stopi ih u vodi, ili držeć preko žeravice, pa ih daj s ribanim hrenom ili varivom. Ili ih mrzle nareži, načini s octom uljem i paprom ili kolutasto rezanim lukom.

15. Udjene krvavice.
(Geräucherte Würste.)

Prokuhane i tople narezane daj s püréeom od sočiva ili kiselim zeljem ili prženim krumpirom. Hladne narezane ili nekuhane daj sa šalatom od krumpira, slanimi krastavci (Salzgurken) i sličnim.

16. Kuljenica.
(Schwartenwurst.)

Hladnu kuljenicu jako fino nareži i daj s varivom, osobito zeljem, ali ju načini s octom i uljem.

17. Tištenica i jezična kobasa.
(Presswurst und Zungenwurst.)

Hladno nareži, daj s varivom ili pićem.

18. Salame.

Nareži na jako tanke ploške, oguli kožicu metni ih prikrivajuć jednu plošku drugom do polovice na tanjur, i posluži k piću, kruhu s maslacem (Butterbrod) ili varivom.

19. Razsoljeno meso.
(Pöckelfleisch.)

Razsoljeno meso od svinje i tako dalje kuhaj na vodi s korienjem i često obiraj pjenu. Koliko treba da omekne, zavisi o komadu, koje li je vrsti i o dobi životinje, svakako treba kuhati 2—3 sata. Ako je meso predugim ležanjem u soli ožarnulo, tad češće mienjaj vodu za vrieme kuhanja, ako li je pako premalo bilo u razsoli, tada k vrienju dodaj malo razsoli. Na komade razrezano posluži s valjušci (Knödl), pudingom od skorupa (Rahm-Pudding), graškom, kiselim zeljem, spinačem i sličnim.

20. Udjeno meso: Udjena svinjetina.
(Geräuchertes Fleisch: Geräuchertes Schweinfliesch.)

Udjenu svinjetinu, osobito komad od prsiju (Kaiserfleisch) kuhaj po prilici 1 sat. Posluži sa spinačem, kiselim zeljem, krumpirom,

valjušci, suhim graškom i sličnim. Suhe komade svinjetine daj sa šalatom, kiselim krumpirom i sličnim.

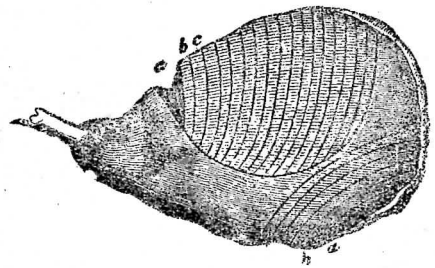
21. Pisana pečenka.
(Schweinslungenbraten).

Pisana pečenka udjena se skuha i topla posluži s graškom i krumpirom, ili se mrzla nareže i dade na stol.

22. Sunka
(Schinken).

Ako hoćeš poslužiti cielu šunku, tad odreži s nje kožu dok je još vruća, a kost kod zgloba izreži. Ili odreži samo jedan dio kože i to sa šire strane, a ostalo zubčasto izreži, a oko hodulje (Stelzbein) načini manšetu od papira. Kad šunku režeš moraš paziti da ti komadi budu dosta tanki i jednako veliki. Kad poredaš na zdjelu mora slanina i meso jednako biti razdieljeno. Zdjelu ukrasi nastruganim hrenom i aspikom, ružicami od rotkvice (Rettig) - maslaca, lišćem od peršina i tako dalje. Ili zavij tanko narezane komadiće šunke poput škarnicla, napuni aspikom ili hrenom naloži liepo po ubrusi cu (serviettu) ili kao ukra- (Garnirung) oko mesa ils maslaca.

Sl. 49.



Tako se reže šunka.

23. Kako se kuha šunka.
(Schinken zu kochen).

Šunku izperi u toploj vodi, nogu odsjeci, metni u posudu i nalij hladnom vodom tako da bude šunka posve pokrivena. Kuhaj dok bude meka a za to treba 3—4 sata, i pusti da se u čorbi ohladi. Ako bi čorba jako slana bila, tad se mora opet naliti čistom vrelom vodom.

24. Kako se šunka peče.
(Schinken zu backen.)

Šunka neka stoji cielu noć u vodi, onda se dobro posuši, zamota u skvašeno prst debelo tiesto od crna kruha, koje se na više mjestih izbode da se kod pečenja ne razpuca; metne se u tavu i u peći peče 4 sata. U tiestu se mora šunka ohladiti, pa se na taj način može dugo sačuvati i lako razašiljati.

25. Udjena govedina.
(Geräuchertes Rindfleisch).

Udjenu govedinu stuci, preko noći metni u vodu, u mekoj vodi kuhaj 3—5 sata, i posluži s varivom ili octom i uljem. Topli se jedu

sočni komadi, na primjer prsa i slično a hmrzli rabe se komadi od buti (Schlögl). Topla se daje s kiselim hrenom ili valjušci (Knödel), kiselim zeljem, repom ili šalatom, a mrzla reže se takodjer priesna kao salame; posuta paprom daje se k piću.

24. Udjena teleća but.
(Geräucherter Kalbsschlögel).

Metne se preko noći u sirutku ili mlieko, onda se opere, kuha s vodom poput šunke i upotriebi s čajem (Thee) pa i na druge načine.

27. Prsa od guske, udjena.
(Geräucherte Gansbrust.)

S vrućom vodom očisti prsa od guske, preko noći neka stoje u mrzloj vodi, kuhaj u drugoj vodi, i daj sa sočivom (Hülsenfrüchten) i tako dalje. Ako hoćeš dati narezana prsa mrzla poput šunke, tad oguli kožu. Daje se s čajem (Theeom) i tako dalje.

28. Udjeni jezik: Volovski jezik.
(Geräuch. Zunge: Ochsenzunge.)

Jezik se kuha, i čim se izvadi iz vrele čorbe oguli mu se koža nareže se koso na ploške, i topao se daje s varivom i sličnim. Mrzao se razreže, komadić komadićem do polovine prekrije, naloži na tanjur i ukrasi kupčići nastrugana hrena, malom rotkvicom (Rettig) ili ružicami od maslaca (Butterblumen), lišćem od peršina i svjetlim aspikom.

29. Svinjski jezik.
(Schweinszunge).

Kuhani svinjski jezik daje se s varivom, suhim graškom, valjušci (Knödl) i tako dalje.

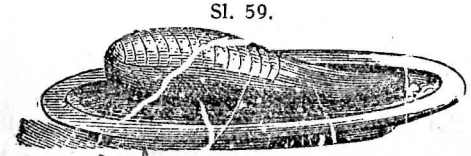
29. Razsoljeni jezik.
(Pöckelzunge).

Svinjski ili volovski jezik kuhaj s vodom i malo razsoli (salamure), kožu ogulji, metni vruće na stol s pudingom od skorupa (Rahm-Puding), zabieljenim (osmočenim) krumpirom, makaroni ili püréeom od graška.

30. Svježi (friški) jezik: Kako se kuha volovski jezik.
(Frische Zunge: Ochsenzunge zu kochen.)

Svježi (friški) volovski jezik kuha se s govedinom dotle, dok se može s njega koža oguljiti; razsoljeni jezik kuha se isto tako dugo kao i svježi, nu samo na vodi s korienjem i malo razsoli. Udjeni jezik dobro se stuče, preko noći

Sl. 59.



stoji u vodi pa se onda kuha 2—3 sata, dok se naime lako dade koža oguljiti, što se čini samo dok je jezik vruć.

31. S hrenom.
(Mit Kren).

Kuhani i oguljeni jezik reži malo koso na ploške, liepo poredaj na tanjur, posuj ribanim hrenom ili posluži napose hren s octom.

32. Jezik s varivom.
(Zunge mit Gemüse).

Meko kuhan jezik na ploške izreži i upirjani sokom od pečenja. Možeš dati na stol kao oblog k püréeu od graška, ili načini od jezika vienac a u sredinu metni upirjane repe, a izvana okolo jedan red ostaklena (glasirana) luka.

33. Našpikani jezik s umakom od skorupa.
(Gespickte Zunge mit Rahmsauce).

Kuhani jezik, pošto si mu oguljila kožu našpikaj; ofuri mnogo sitno narezana luka, k tomu metni jezik, onda nekoliko komadića maslaca, jednu sdrobljenu sardeljicu, kapari i limunove korice, s oba kraja speci i polij kiselim skorupom.

34. Jezik sa sardeljicami.
(Zunge mit Sardellen).

Kuhani i oguljeni jezik kad se ohladi našpikaj slaninom i sardeljicami, metni u tavu (Pfanne) i dok pečeš polievaj maslacem i kiselim skorupom. Ili: kuhan topli jezik izreži na ploške; uzmi 7 dekagrama maslaca, 7 dekagrama sardeljica i sok od jednog limuna, sve skupa svrući, polij jezik i posuj prženimi mrvicami.

35. Nadjeveni popečci od jezika.
(Gefüllte Zungen-Schnitzel).

Kuhani jezik tako reži, da uviek dvie po dvie tanko rezane ploške ostanu skupa visjeti; medju nje naliči teleći nadjev (Kalbs-farce), skupa stisni, namrvi (einbröseln) i speci.

Jela od glave i noguh.
(Speisen von Köpfen und Füssen.)

36. Volovski gubac: S maslacem i limunovim sokom.
(Ochsengaumen: Mit Butter und Limoniensaft).

Na vodi s korienjem meko kuhani komad gubca kad se ohladi izreži poput rezanaca, metni u razbieljeni maslac, dodaj limunova soka

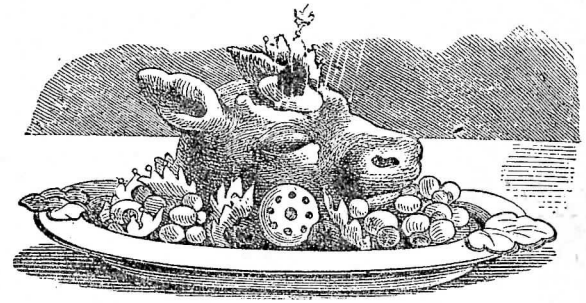
i korice i daj na stol dok se svrući. Mora biti sočno ali ne kiselo. Obložit možeš püréeom od krumpira ili kiselimi krastavci.

37. Volovski gubac sa sardeljicami.
(Ochsengaumen mit Sardellen).

Meso izreži na dugoljaste komadiće, metni u žutkastu umaku i daj mirodije: papar, sok od limuna i maslac od sardeljica (Sardellenbutter).

38. Teleća glava ili uši: S hrenom ili povrtnicom.
(Kalbskopf oder Ohren mit Kren oder Rettig).

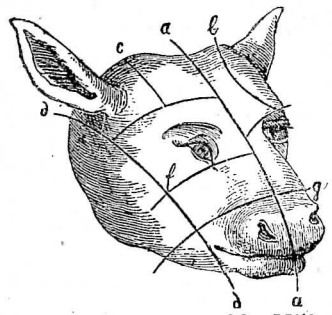
Sl. 51.



Očisti i skuhaj teleću glavu, pusti da u čorbi stoji neko vrieme onda metni u zdjelu i ukrasi (garniraj) nastruganim hrenom; a napose posluži u zdjelici hren s octom i s malo gusto ukuhane i prociedjene čorbe. Isto tako posluži napose i uši.

39. Teleća glava.
(Kalbskopf).

Sl. 52.



Meso meko kuhane teleće glave poreži u male ploške nalik popečkom (Schnitzl), poredaj na lim maslacem namazan, pospi mrvicami prženimi u masti, metni opet meso pa mrvice, i tako nastavljaj dok bude prilično debelo. Sad poškropi s limunovim sokom i s malo juhe, neka na žeravici sve skupa prokuha, i tad odmah posluži.

40. Učinak od glave i ušiju.
(Eingemachtes von Kopf und Ohren).

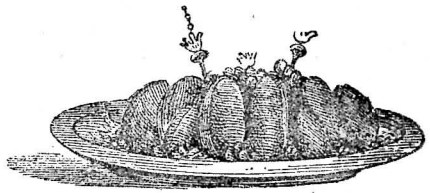
Posve očistne uši ili komade od glave kuhaj s juhom, ukom, mrkvom i muškatnim cvietom, pa osoli; tim nalij svietlu umaku od maslaca (Buttersauce) i prociedi na komade mesa. Možeš dodati šafran, peršina i vina.

41. Teleća glava s kiselom umakom.

(Kalbskopf mit sauerer Sauce).

S čorbom gdje se kuhalo pol teleće glave nalij svjetli zapražak tim kuhaj izriešene od kostih komade mesa, malo soka od pečenja i nekoliko na križke porezanih krastavaca četvrt sata. Prije nego nosiš na stol dodaj još malo vinskog octa i papra, ili na male kockice rezana 2 tvrdo kuhana bjelanjca.

Sl. 53.



42. Janjeća glava s mrvicama

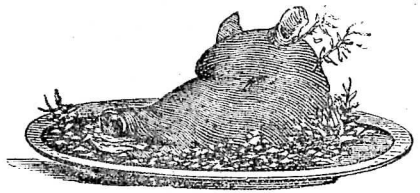
(Lammskopf mit Bröseln).

Janjeću glavu po duljini razdvoji, opet skupa poveži, u juhi skuhaj i ohladi. Izvadi moždjane, pomiešaj sa solju, paprom i ofurenim peršinom, metni natrag na mjesto i poklopi ploškom žemlje. U razbieljenoj masti ili maslacu prevrni ove polovice ili komade od janjeće glave, r i mrvicami, peci u pečen arki i poškropi limunovim sokom.

43. Svinjska glava s hrenom.

(Schweinskopf mit Kren.)

Svinjska kuhana glava daje se na stol s hrenom poput kuhane teleće glave.



44. Svinjska glava sa zeljem.

(Schweinskopf mit Kraut).

Svinjske uši, gubicu i noge kuhaj s kiselim zeljem, koje si načinila sa zapraškom od malo brašna i lukom te na gusto upirjanila (potenfala).

45. Teleće ili janjeće nožice pržene (frigane).

(Kalbs- oder Lammfüsse gebacken).

Očišćene nožice kad si u slanoj vodi tako meko skuhala da možeš košćice izriešiti, izreži na komade, ohladi, namrvi i u masti

sprži. Prije nego ih namrviš možeš ih takodjer marinirati sa solju, paprom, limunovim sokom i peršinom, češće tresti i pustiti da neko vrieme stoji, onda u brašnu, jaju i mrvicah pomotati. Možeš ih poslužiti sa spinačem, graškom, šalatom i kiselimi krastavci.

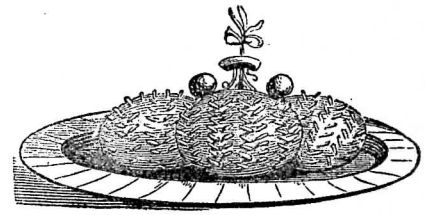
Moždjani.

(Hirn).

46. Teleći moždjani.

(Kalbshirn).

Teleći se moždjani operu, onda metnu u vruću vodu dok se može kožica oguljiti skupa sa žilicami. Tako se ujedno očiste sve male koštice a još je sigurnije, ako moždjane kroz sito protjeraš (pasiraš). Najviše rabe se moždjani upirjani (tenfani) s toga se metnu u vruću mast k ofurenom peršinu. Ako moždjane kuhaš za daljnju porabu, tad ih kuhaj s juhom i korienjem po prilici 10 do 15 minuta.



47. Upirjani moždjani.

(Geröstetes Hirn).

U razbieljeni maslac metni fino sasječena peršina i mrvice, kad ove zažute metni u vodu izprane, kroz sito protjerane (passirane) teleće, svinjske ili srneće moždjane, onda soli i papra; kad su moždjani upirjani (tenfani) i priredjeni da ih nosiš na stol, metni na vrh jedan čimbur (Spiegelei) a okolo ploške žemlje pržene na maslacu.

48 Prženi moždjani.

(Gebackenes Hirn).

Moždjane pusti da stoje više sati u mrzloj vodi, ili ih popari, da laglje kožicu oguljiš, onda ih poreži u komadiće prst debele, osoli, omući, u jaju namoći i mrvicami pomotaj pa u plitkoj posudi sprži, posluži s varivom, ragoutom i limunovom umakom.

49. Kobasice od moždjana.

(Hirn-Würsthen).

Moždjane skuhaj i sdrobi, primiešaj sitno rezana peršina, soli papra, od toga savij s ostijom (oblaten) male kobasice, pomotaj u aju i mrvicah pa ih sprži.

50. Pržena hrbtenjača.
(Rückenmark gebacken.)

Oprezno izriešenu hrbtenjaču očisti kao i moždjane, prst dugačko ili još dulje poreži, a u posliednjem slučaju savij na lik nepodpune osmice (8). Posuj solju i paprom, pomotaj u brašnu, jaju i mrvicah pa sprži u masti.

Jela od utrobe, vimena i žliezdah.

(Speisen von Eingeweiden und Bries).

51. Opornjak: Kako se čisti opornjak
(Gekröse, Kresl)

Opornjak se opere, posiplje solju i prostim brašnom, dobro oriblje, još jedanput opere, i pošto je ležao nekoliko satih u vodi kuha se $^1/_2$ sata u slanoj vodi, opet opere i tad za dalje upotriebi.

52. Kiselo upirjani opornjak.
(Sauer gedünstetes Kresl).

Oprani i očišćeni teleći i janjeći opornjak, na komade poreži i metni u šerpinju (kasserolu) s juhom, ploškami od limuna, lukom, mrkvom, listom od lovora, tymiana (timusa), mažurane, soli, papra i malo maslaca, kuhaj na jakoj vatri, dok se juha mal ne povre. Kad hoćeš donieti na stol prociedi juhu na opornjak i posuj sitno rezanimi kapari i peršinom.

53, Učinak od opornjaka.
(Eingemachtes Kresl).

Upirjani (tenfaj) opornjak s korienjem i juhom; ovom juhom zalij umaku od maslaca (Buttersauce), a u umaku metni limunova soka, muškatnoga cvieta i papra i fino zelenje.

54. Prženi opornjak.
(Gebackenes Kresl).

Očišćeni i u komade porezani opornjak pomotaj u jaju i mrvicah i sprži na masti.

55. Fileki: Pripravljanje fileka.
(Kutteiflecke: Bereitungen der Kutteiflecke).

Pošto su fileki iz više voda dobro oprani, prokuhaju se u slanoj vodi, kojoj se doda nešto ciela papra, lovora, peršina, luka i mrkve, a onda se voda u kojoj su se kuhali odlije.

56. Upirjani fileki.
(Kutteifleck gedünstet).

Očišćeni i kuhani govedji želudac još iz više voda operi, izreži na trakove (Streifen) a ove poput rezanaca, metni u mast

k ofurenom luku i posuj 1 žlicom mrvica. Zatim dodaj još fino sasječene slanine (Schinkenspeck), peršina i malo češnjaka, papra i soli, malo po malo govedje juhe, dok odmeknu, najposlie. malo limunova soka i korice. Kad hoćeš poslužiti posuj sirom parmezanom i obloži prženom žemljom.

57. Fileki s mrvicami.
(Kutteifle k mit Bröseln).

Debele nakrižkane fileke skuhaj, na male četvorine izreži, pa na masti s lukom, peršinom, solju i paprom neko vrieme pirjani (tenfaj). Zatim na debelo posuj ofurenimi mrvicami, i daj kao oblog s varivom.

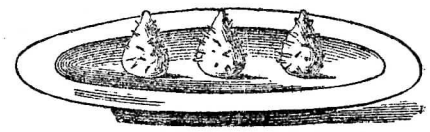
58. Prženi fileki.
(Kutteifleck gebacken).

Kuhane fileke i ohladjene izreži na četvorine, pomotaj u jaju i prži na masti. Možeš ih poslužiti s varivom ili prokuhati s limunovim sokom od pečenja.

59. Našpikano srce.
(Gespicktes Herz).

Teleće ili janjeće srce provuci nitmi od slanine; metni na ploške slanine, korienja i ostatke mesa, malo po malo dolievaj juhom, pirjani (tenfaj) s vatrom ozgora, mal[illegible]vo polievaj sokom i daj na stol s varivom. Prije tenfanja možes osim što nasoliš još i češnjakom natrti (einreiben).

Sl. 56.



60. Srce s vrhnjem i paprikom.
(Herz mit Rahm und Paprika).

Pošto se srce upirjalo kao i gornje, prokuhaj korienje s malo juhe; k prepolovljenom srcu dodaj skorupa i paprike, pa ono malo soka na srce prociedi kroz sito.

61. Bubriezi: Upirjani bubriez
(Nieren: Geröstete Nieren).

Svinjske, janjeće, i tako dalje bubriege listnato izreži, metni u šerpinju k mnogo ofurena luka, i pirjani samo nekoliko minuta, jer inače otvrdnu. Osim soli dodaj papra, mažurane, poškropi limunovim sokom ili octom i daj na stol s varivom ili püréeom od krumpira.

62. Kiseli bubriezi.
(Saure Nieren).

Upirjane (tenfane) bubriege kao gore malo omuči, kad se brašno zažari prokuhaj juhom, mažuranom, paprom, krupnim paprom, (Neu-

gewürz) i octom po volji. Ili: upirjane metni u umaku od papra. Govedji bubriezi trebaju u cielom $^1/_2$ sata. Bubriezi od škopca izriešeni od kožice i tustila moče se prije uporabe nekoliko satih onda ih razsoli (beizen), a razsol odbaci.

63. Bubriezi s paprikom.
(Paprika Nieren).

K ofurenom luku metni paprike, cn la bubriege, kad su upirjani (geröstet) metni kisela skorupa i soli, prokuhaj i ukrasi žličnjaci (Wasserspatzen) ili krumpirom.

64. Pluća: Upirjana pluća.
(Lunge: Gedünstete Lunge).

Slaninu, luk i peršin sitno izsjeci i tim pirjani na kocke rezana, provrela teleća pluća u pokrivenoj šerpinji (ringli) na umjerenoj vatri 1 sat, dolievaj češće juhom, najposlie osoli, daj papra i mesnog extrakta. Ukrasi kukuruznimi žganci ili rižom.

65. Učinak od pluća.
(Eingemachtes von der Lunge).

Kuhana teleća pluća (sa srcem i žliezdami, nazvano teleći drobac) kad ohlade izreži poput rezanaca, metni u žuti zapražak s lukom pa dodaj limunova soka i korice.

66. Kisela pluća.
(Sauere Lunge).

U mrki zapražak s lukom metni kuhana, poput rezanaca narezana pluća, (pluća od škopca drži prije nekoliko dana u salamuri), zalij juhom, a onda ju osoli, dodaj thymiana (timusa), limunove korice i krupna papra (Neugewürz). Ukrasi sa žličnjaci (Wasserspatzen) zabieljenim (abgeschnittenen) krumpirom i sličnim.

67. Jetra: Upirjana jetra.
(Leber: Geröstete Leber).

Teleća ili janjeća jetra očisti od kožice; poput debela hrbta noža listnato nareži, metni u tavu (Pfanne) na ploške slanine i kolutasto nareži luk i na jakoj vatri samo nekoliko minuta pirjani, dok nisu više krvava. Istom sada soli i daj s varivom, pudingom od skorupa (Rahm-Puding) i tako dalje.

68. Gušća jetra.
(Gansleber).

Pirjani na isti način na gušćoj masti s lukom, možeš malo posuti paprom i pokapati limunovim sokom.

69. Pečena jetra.
(Gebratene Leber).

Od telećih ili gušćih jetara ogulji kožicu i nareži poput malog prsta debele popečke (Schnitzeln), pomotaj u brašnu, peci naglo na maslacu ili masti od guske s križkami luka. Metni na tanjur, a u šerpinju (ringlu) metni komadić maslaca i malo juhe, tim pomiešaj ono što se na dno šerpinje uhvatilo, pa taj dobiveni sok polij na jetra. Možeš ih dati takodjer kao oblog k varivu.

70. Gušća jetra s krvlju.
(Gansleber mit Blut).

Kad ubiješ gusku ulovi joj krv, nek se skruti (stine); navodnjelu krv odstrani a sgrušanu sitno izsjeci skupa sa jetri. Za tim zažuti u gušćoj masti sitno izrezani luk, izsjećena jetra i krv samo malo upirjani (rösten), osoli i ukrasi rižom.

71. Gušća jetra.
(Gansleber).

Jetra se poliju toplim mliekom i pospu paprom. Sutradan se mlieko promieni. Pošto su tako dva dana u mlieku stajala, operu se u čistoj vodi, zatim ih soli, pomotaj u brašnu, nakaplji dobro sokom od limuna, i polagano pirjani u dovoljnoj količini maslaca ili masti do $^1/_2$ sata. Malo po malo zalievaj juhom. Jetra ne smiju se zarumenili niti otvrdnuti. Netom su gotova nesi na stol.

72. Našpikana jetra.
(Gespickte Leber)

Prst debele popečke (Schnitzl) od telećih ili gušćih jetara provuci slaninom ili jezikom, peći na slanini ili maslacu s lukom, mast prokuhaj s malo juhe, pa taj sok polij po jetrih kada hoćeš poslužiti. Ukrasi (garniraj) s rižom ili makaroni, ili finim varivom.

73. Našpikana jetra s vrhnjem.
(Gespickte Leber mit Rahm).

Našpikane popečke od jetara peci na maslacu s lukom dok prestanu krvariti, prokuhaj zatim sa skorupom pa dodaj limunova soka i soli.

74. Sa skorupom i s sardeljicami.
(Mit Rahm und Sardellen).

Popečke od jetara našpikaj sa sardeljicami i dok pečeš polievaj s maslacem i skorupom.

75. Namrvljena jetra s vrhnjem.
(Eingebröselte Leber mit Rahm).

Popečke pomotaj mrvicami, metni u šerpinju (riglu) na ploške luka, dok pečeš zalievaj maslacem, a kad mrvice otvrdnu polij još i

kiselim skorupom, naloži jetra na tanjur, okolo načini vienac od riže, s malo juhe prokuhaj ono što se za dno šerpinje uhvatilo, i taj sok polij po jetrih. Jetra od divljači posuj mažuranom i paprom a onda mrvicami.

76. Pržena jetra.
(Gebackene Leber.)

Jetram ogulji kožicu, nareži prst debele popečke, pomotaj u brašnu, onda u stepenom jajetu, zatim u mrvicah pa prži na razbieljenoj masti. Možeš ih dati kao oblog k varivu, ili ih poredaj na lik vienca u zdjelu pa u posebnoj zdjelici posluži umaku od sardeljica s limunovim sokom.

77. Vime pečeno.
(Euter gebraten.)

Komad kravskog vimena skuhaj, izreži na ploške po volji velike, pa speci na masti s mnogo ofurena luka.

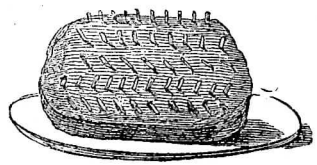
78. Prženo vime.
(Euter gebacken.)

Kuhano vime na komade izreži, osoli, namrvi, u masti sprži pa s varivom posluži.

79. Učinak od teleće žliezde.
(Eigemachtes Kalbsbries.)

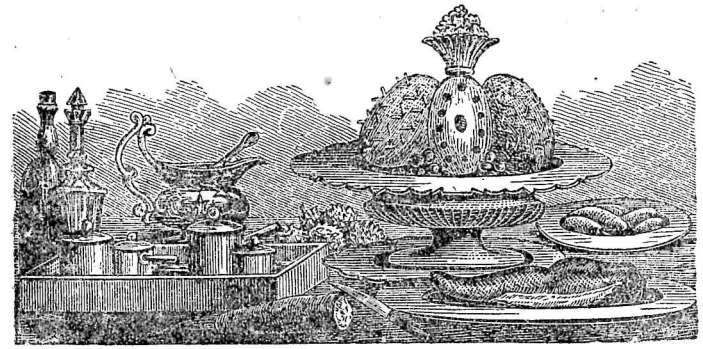
U juhi kuhane žliezde na ploške poreži, metni u svietlu umaku od maslaca (Buttersauce), dodaj šafrana ili muškatnog cvieta, papra ili limunova soka i ukrasi karfiolom.

Sl. 57.



80. Pržene žliezde.
(Gebackenes Kalbsbries.)

Teleće žliezde poreži na liepe komadiće, pomotaj ih u jaju, mrvicah, prži na masti, i daj kao oblog k varivu, ragoutu i tako dalje.



Ragout i haše
(Ragout und Hachée.)

1. Ukrašen (garnirani) ragout.
(Garnirtes Ragout.)

Svaki od sliedećih ragouta možeš u dublju zdjelu naložiti i ukrasiti izrezanim maslenim tiestom (Butterteig), makaroni, malimi popečci (Schnitzchen), ili prsima peradi, guščimi jetri, ploškami nadjeva (Farcescheiben), našpikanimi telećimi žliezdami ili prženimi moždjani žličnjaci od nadjeva (Farcenockerl), cvietačom (karfiolom) i artičokami, nadjevenimi pečurkami, ili repovi od rakah.

2. Ragout od teletine.
(Kalbsragout.)

Teleće uši i jezik, žliezde (Bries), male pečurke i cvjetaču (karfiol) ili šaprgu metni u kriepku svietlu umaku, dodaj mirodijah i promiešaj ove česti sa umakom od rakah (Krebsauce).

Ili: u masti raztopi malo šećera a malo sitno rezana luka zažuti, tim pirjani kockasto narezano teleće meso, pisanu pečenku (Lungenbraten) i žliezde, češće dolij juhom napokon primiešaj upirjani grašak i kuhanu mrkvu (gelbe Rüben).

3. Ragout od peradi.
(Geflügel-Ragout.)

S umakom od rakah (Krebsauce) spoji meso od peradi, žliezde (Bries), kreste od pjetla (Hahnenkämme), jetra od peradi, meso od rakah, grašak, pečurke i muškatni cviet pa ukrasi po volji.

4. Ragout od divljači.
(Wildpred-Ragout, Salpicon-Ragout.)

Pečeno meso od zeca ili srne spoji s umakom od divljači (Wildpretsauce), možeš dodati meso od divlje peradi, jetra od peradi, pe-

čurke i udjeni jezik. Ukrasi s makaroni, ili nadjeni male tjestenine (paštetice) ili metni u korice (Kruste) od maslena tiesta (Butterteig).

5. Haše od teletine ili peradi.

(Haschées von Kalbs- oder Geflügelfleisch).

Sočni haše (haschis) kad hoćeš poslužiti pomiešaj nekoliko žutanjaka s komadićem maslaca, metni na tanjur, okolo načini vienac od riže ili rezanaca, ili nadjeni korice od maslena tiesta i ozgor obloži čimburi (Spiegelei). Ili naloži u duboku zdjelu i ukrasi, (garniraj) pržennimi telećimi moždjani, cvjetići od karfiola, artičokami, komadići jezika, ili s račjim maslacem (Krebsbutter) upirjanimi žliezdami.

6. Pafese: Ne nadjevene ploške žemlje.

(Pafesen: Ungefüllte Semmelschnitten).

Izreži žemlju na $^1/_2$ prsta debele ploške, poškropi mliekom da malo omekne, umoći u osoljena i stepena jaja i prži na masti dok liepo zažuti. Možeš poslužiti s varivom i šalatom.

7. Pafese s moždjani ili hašeom.

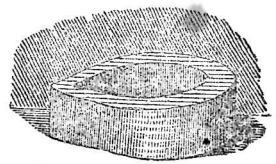
(Pafesen mit Hirn oder Haschées .

Nareži tanke ploške žemlje, dva po dva komada nadjeni upirjanimi (tenfanimi) moždjani ili hachisom, s oba kraja namoći u mlieko, mamrvi i prži na masti.

8. Paštetice od žemlje.

(Semmel-Pastetchen).

Sl. 58.



Oriblji koricu prhkim okrugljim žemljičkam (Keisersemmel), s jedne strane pokrov odreži, komade izdubi, onda nadjeni ragoutom ili haschéeom ili upirjanimi moždjani, poklopi poklopcem jajem oličenim, namoči u mlieko pa namrvi i prži na masti.

9. Male korice kruha (Croutons) s rižom i hašeom.

(Kleine Brodkrusten mit Reis und Hachées).

S frižkog bielog kruha oriblji koricu, nareži prst debele ploške, zaobli ih i prži na masti da ne okreneš. Pomiešaj upirjanu rižu s jednim žumanjcem i hašeom (haschée), oliči jajetom mekšu stranu pržena kruha i nadjeni malimi kupćići od naznačene smjese. Posuj mrvicami i sirom parmezanom, nakapaj s maslacem i peci u pečenjarki (Bratrohr).

Jela od krumpira.

(Erdäpfel-Speisen.)

1. Namrvljeni uštipci od krumpira.

(Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt).

Sest krumpira srednje veličine speci pa kroz sito protjeraj (passiraj); omiesi sa $3^1/_2$ dekagrama maslaca, 2 ili 3 žumanjca, malo soli; tiesto razvaljaj, izreži male uštipke (Krapfeln), pomotaj ih u jaju i mrvicah pa prži na masti.

2. Krumpir s hašeom.

(Erdäpfel mit Hachées).

Smrvi 10 dekagrama maslaca sa 10 dekagrama brašna, osoli i primiešaj 10 dekagrama pasirana krumpira i jedan žutanjak pa načini iz svega tiesto; razvaljaj i složi kao masleno tiesto (Butterteig), opet razvaljaj, izreži uštipke (Krapfeln), nadjeni ih hacheeom (čitaj: aše), oliči jajem i na limu (Blech) speci.

3. Oblici (kalupi) od krumpira sa šunkom.

(Erdäpfel-Wannein mit Schinken).

Razmiešaj 4 dekagrama maslaca sa 2 jaja i 3 žutanjka, dodaj 2 šake pune kroz sito protjerana (passirana) krumpira, malo kisela skorupa, soli i sitno izsječene šunke, tim napuni mrvicami posute kalupe (oblike) i tako speci.

4. Ploške krumpira frigane.

Krumpir olupi i poreži na ploške $^1/_4$ ctm. debele, i tako neka stoji u slanoj vodi. Malo prije uporabe baci se krumpir u mlačnu mast ili maslo, dobro se protrese i pusti da počne kuhati. Zatim ga povuci od vatre i neprestano tresi posudu, dok se dignu pločice na vrh, t. j. dok počmu plivati. Onda ih sipačom izvadi i odmah baci na razžarenu mast ili maslo, što već čeka u drugoj posudi. Sipačom žlicom zatim utisni svaku ploščicu, koja se odmah napuhne ili nabubri.

Jela od šunke.

(Sckinken-Speisen),

1. Krpice sa šunkom.

(Schinken-Flecken).

Načini tiesto za rezance od 4 decilitra brašna, izreži 1 centimetar velike krpice, neka provru u slanoj vodi, ociedi ih i neka ohlade. Za tim pomiešaj 4 dekagrama maslaca, 2 jaja i 2 decilitra kisela skorupa sa 16 dekagrama sitno narezane šunke; pomiešaj ociedjene krpice, i metni ih u posve gladki, mrvicami posuti kalup da se speku.

2. Oblici od šunke.
(Schinken-Wanneln).

Od tiesta za rezance izreži krpice, kuhaj s mliekom, ohladjene metni u maslac, dodaj nekoliko žutanjaka i šunke te speci u namrvljenih oblicih (Wanneln).

3. Uštipci od šunke.
(Schinken-Krapfeln).

Razmiešaj 7 dekagrama maslaca, 4 žumanjca i 2 decilitra kisela skorupa, primiešaj 2 dekagrama naribana sira parmezana, snieg od 4 bjelanjca i 28 dekagrama sitno izrezane šunke pa naliči na lim (Blech). Kad se je nekoliko minuta peklo namaži kiselim skorupom, posuj šunkom, speci do kraja i izreži uštipke.

4. Sunke s jaji i krumpirom.
(Schinken mit Eier und Erdäpfeln).

Kuhani krumpir pločasto izreži, dodaj nekoliko komadića maslaca i nekoliko žlica skorupa, metni jednu vrstu krumpira, jednu vrstu jaja, onda jednu vrstu sitno izsječene šunke, na to metni malo maslaca i skorupa; opet počmi sa skorupom i maslacem, pa tako nastavljaj, dok si napunila zdjelu, posliednja vrsta mora biti od krumpira; za tim sve dobro polij sa skorupom, metni još nekoliko komadića maslaca, finimi mrvicami posuj i speci da bude liepo žuto.

5. Omleta sa šunkom.
(Omelette mit Schinken).

Osam jaja dobro promiešaj s dvie kavne šalice vrhnja (skorupa), dodaj papra, soli i žlicu izsječena zelena peršina i vlakanaca i tri žlice brašna. Sve dobro prokrkljaj, i od te smjese izpeci omlete debele po volji. S jedne strane zažari ih, s druge neka ostanu još meke. Na meku stranu pospi sitno izsječene šunke, tad savij i posluži. Mjesto šunke može se upotriebiti upirjana jetra, bubrege, možđjane ili žliezde.

Jela od rakah.
(Krebs-Speisen)

1. Kako se kuhaju raci.
(Ueber das Kochen der Krebse).

U vodi se kuhaju ploške luka, zelenje od peršina, kumin, zrnje papra i sol ili takodjer malo octa; ovu vrelu vodu izlij na rake koji su medjuto s metlicom iz više mljačnih voda oprani, pa ih pusti uz jaku vatru neka kuhaju nekoliko minuta, dok postanu liepo crveni.

2 Kuhani raci.
(Gekochte Krebse).

Žive rake čisto operi, metni u lonac, vrelom vodom nalij, osoli, dodaj kumina i sitno narezana peršina, poklopi lonac i kuhaj po prilici 10 minuta dok se počme voda pjeniti a raci budu jasno crveni, što znači, da su dovoljno kuhani. Sad ih metni u poklopljenu posudu na ubrusac u zdjelu.

3. Raci s vrhnjem (skorupom).
(Krebse mit Rahm).

Velike rake dok su još vrući izrieši iz korepine (Schale), u maslacu ofuri mrvice i zeleni peršin, prokuhaj kiselim skorupom, vinom' paprom i solju i polij na meso od raka (Krebsfleisch).

4. Račje kobasice.
(Krebs-Würstchen).

Uzmi 5 dekagrama maslaca, dodaj malo na ploške rezana luka i 1 dekagram brašna, za tim 3 decilitra skorupa, protjeraj kroz sito i skuhaj prilično gusto. Kad bude hladno, primiešaj nekoliko žumanjaca i kockasto narezano meso od rakah. Od svega savij kobasice, pomotaj ih u jaju i mrvicah i speci na masti.

5. Vrčići od rakah s rezanci.
(Krebsbecher mit Nudeln.)

Od žutanjaka pripravljene kratke rezance prokuhaj u mlieku; kada se ohlade razmiešaj račji maslac (Krebsbutter) s jaji, pa dodaj rezance i meso od rakah; malo osoli, tim napuni vrčiće (Becherformen) izrezane od tanka maslena tiesta (Butterteig), po vršku posuj mrvicami, nakapaj račjim maslacem, metni na lim (Blech), speci ih i prevrni.

6. Račje paštetice u oblicih (Darioles).
(Krebs-Pastetchen in Formen).

Načini prhko tiesto od 18 dekagrama brašna, 8 dekagrama račjeg maslaca, jednog priesnog i jednog tvrdo kuhanog jajeta, malo vina i soli, pa neka tiesto počine. Razvaljaj na tanko, izreži oblike račjim maslacem namazane, napuni račjim ragoutom, pokrij tiestom i speci.

7. Nadjeveni raci.
(Gefüllte Krebse).

Skuhaj rake sa solju, zelenim peršinom i kuminom, očisti ih i izreži; pirjani malo riže na maslacu, na debele komadiće razsjeci 30 račjih repova sa zelenim peršinom, malo osoli, ohladi, s jednim žumanjcem i 3 žlice skorupa dobro promiešaj. Tim napuni rakovinu (Krebsschale), uda tako namjesti, da dobiješ oblik ciela raka, onda rakovinu skupa stisni i poredaj u zdjelu ili metni malo maslaca, sitno

izsječena zelena peršina, dodaj 6 žlica skorupa, nekoliko žlica vina s kuminom, medju to ponamjesti rake, metni od ozgor žeravice, neka se prokuha i tako je gotovo.

8. Račje meso u školjkah toplo.

(Krebsfleisch in Muscheln, warm).

Sitno izrezano račje meso pirjani samo malo s račjim maslacem i peršinom, osoli i spoji jednim žumanjcem ili svietlom umakom ili obadvojim. Tim napuni školjke od rakovine (Leibschalen), posuj mrvicami i račjim maslacem, pa metni nekoliko minuta u pečenjarku (Bratrohr).

Jela od riže i sira.

(Reiss- und Käs-Speisen).

1. Riža s ragoutom.

(Reiss mit Ragout).

14 dekagrama riže meko i gusto upirjane (tenfane) pomiešaj sa 6 dekagrama račjeg maslaca i 3 žumanjca; pomiešaj snieg od 3 bielanjca, polovicu metni u kalup (Model), onda metni ragout, za tim ostalu rižu pa neka vrije u pari 1 sat.

2. Riža s mesom od peradi.

(Reiss mit Geflügelfleisch).

Pomiešaj repove od rakah i meso od pečene peradi kockasto izrezano s rižom. U kalup metni najprije artiju, onda repove od rakah s glavicami od šparge, napuni rižom i neka provre u pari.

3. Paštetice od riže s malimi pticami (Croustades).

(Reiss-Pastetchen mit kleinen Vögeln).

Male kalupe maslacem dobro oliči pa napuni gustom na mlieku kuhanom rižom; peci u peći, prevrni ih pa tad izdubi. Onda metni u svaku malo salme i jednu malu pečenu pticu.

4. Riža s teletinom i gljivami.

(Reiss mit Kalbsfleisch und Schwämmen).

Listnato poreži ostatke od pečenja, pirjani na maslacu s ofurenim lukom, primiešaj upirjane (tenfane) gljive, a kad ohladi 2 jaja. Tim podmetni u namrvljenom kalupu upirjanu rižu pa peci do kraja.

5. Riža sa svinjetinom.

(Reiss mit Schweinfleisch).

Priredi rižu kao za pilav, primiešaj kuhane kockasto narezane mlade svinjetine, natiskaj u kalup nalik kupuli, koji si prije dobro posula izsječenom šunkom, neka stoji nekoliko vremena u vrućoj vodi, a onda prevrni.

6. Riža s peradi.

(Geflügelreisa).

Nekoliko komada pečene peradi metni u kalup maščom namazan; primiešaj upirjane (tenfane) riže i sira, utisni u kalup, podloži (unterlegen) komadići peradi, pa metni kalup u vruću vodu nekoliko vremena. Na prevrnutu (gestürzt) rižu metni umaku od maslaca (Buttersauce) pomiešanu s jednim žumanjcem.

7. Pilav. (Riža na turski način).

(Pilaw. Reiss auf türkische Art).

U vodi kuhanu rižu malo zažuti šafranom, podloži u kalupu nalik kupuli pečenim mesom izriešenim od kostih domaće ili divlje peradi, onda neka se pari dok se na pokrov slegne mnogo pare. Za tim polij rižu vrelom masti od pečene peradi i peci u pečenjarki (Bratrohr) dok riža dobije koru.

Meso u različitom tiestu.

(Fleisch in verschiedenen Teigen).

1. Nadjeveni uštipci od mutvare.

(Farce-Krapfeln von Schmarnteig).

Načini teleći nadjev (Kalbs-Farce), izreži ostiju (oblaten) na okruge umoči u vodu, metni na nju krugljice poput oraha od nadjeva, prevrni ostiju kao i kod lokuma (Schlickkrapfen), namoči u tiesto za mutvaru (Schmarn) i prži na masti.

2. Kobasice od fritata: S ragoutom, moždjani i ašeom.

(Fritaten-Würtschen: Mit Ragout, Hirn und Hachis).

Fritate oliči mrzlim, ne odviše sočnim ragoutom ili poput rezanaca narezanim mesom od peradi, ili upirjanimi (tenfanimi) telećimi moždjani, ili sa žumanjci pomiešanim ašeom (hachis, skupa ih savij, odreži na krajevih i po sriedi, tad pomotaj u jaju i mrvicah i prži na masti.

3. Nadjevene savijače (palačinke).

(Gefüllte Pfannenkuchen, Palatschinken).

Teleće žliezde neka provru u vreloj vodi, zatim oguli tanku kožicu a onda sitno sasjeci. Istodobno ofuri luk u maslacu, dodaj žliezde, pa malo po malo 1 decilitar bielog vina, onda kroz sito protjerane (passirane) teleće moždjane. Kad se sok izgubi, oliči tom smjesom pala-

činke, prevrni ih prama sredini, metni u plitku zdjelu, polij sa 2 decilitra skorupa, posuj naribanim sirom parmezanom pa neka se u pečenjarki (Rohr) pirjani $^3/_4$ sata.

4. Nadjeveni uštipci od skvasnog tiesta.

(Gefüllte Krapfen von Hefenteig).

Tiesto dosta tanko razvaljaj izreži kalupom male uštipke (Krapfen), nadjeni ih hacheeom (ašeom) poput pokladnica (Faschingkrapfen), neka se dobro nadignu, prži na masti i posuj sirom parmezanom.

5. Paštetice od makarona.

(Maccaroni-Pastetchen).

Uzmi 25 dekagrama mesa od pisane pečenke (Lungenbraten) i pirjani sa 7 dekagrama listnato narezane slanine i 7 dekagrama maslaca, 1 lukom, solju i stučenim paprom. Sve sad sitno izsjeci, pa sa 3 dekagrama ribanog sira parmezana primiešaj k $^1/_2$ kilograma kuhanih i ociedjenih makarona. Tim napuni male iz fritatah izrezane oblike i peci još malo.

6. Paštetice od oštriga.

(Austernpastetchen).

28 dekagrama teletine i 14 dekagrama govedjeg sala sitno izsjeci, dodaj izrezane korice od limuna i ukuhanih gljivica, malo sladka skorupa, nekoliko žutanjaka, sol, papar i oraška, pa tom smjesom napuni male okrugle paštetice od maslena tiesta. U svaku pašteticu metni 1—2 oštrige, zatim kalupe pokrij poklopci i liepo žuto speci.

7. Paštetice od divljači.

(Wildpastete).

Ovu osobito tečnu pašteticu, ako hoćeš da ti uspije, izradi najvećom pomnjom. Uzmi duboki kalup s širokim obodom; obod naliči stepenim jajetom i obloži ne odviše tanko raztegnutim maslenim tiestom. Dno kalupa prilično debelo obloži telećim nadjevom; na ovo metni u maslu pečeno, i od kostih izriešeno meso od prepelice, luknje izpuni kuhanimi repovi od rakah, ploškami upirjana telećeg jezika i žliezde. Na ovo pospi pečurke i jelen-gljive na maslacu upirjane i sitno narezane, a najposlie metni jedan red od telećeg nadjeva. Površinu namaži račjim maslacem, na ovo kao poklopac metni komad tiesta, još načini tanke šibke iz tiesta i položi ih unakrst, sve jako jajetom oliči i uz jaku vatru 1 sat peci.

8. Pita od mesa.

(Fleisch-Bitta).

U maslacu ofuri mnogo luka, dodaj u komadiće porezano liepo, mlado i veliko pile te malo soli; s piletom metni odmah 1 sipaču (Schöpflöffel) punu vode i neka se pirjani, dok posve omekne. Kad

ibude meko, pusti da se ohladi, onda meso izrieši od kostih, sitno ga izsjeci i pomiešaj sa 4 žlice kisela skorupa. Načini od 3 decilitra brašna iesto (Strudelteig) raztegni ga na lik pravilne četvorine, oliči tiesto maslacem, tako ga složi, da se uglovi dotaknu, opet oliči maslacem, opet složi, pa metni na namazani lim (Backblech), još jedanput maslacem dobro oliči i složi, dok napokon bude 30 centimetara velika četvorina. Izsječeno (faširano) meso poput piramide u sredinu tiesta naloži, uglove tiesta ukusno, (poput ubrusca za krumpir ili rake) preko prevrni, a gdje se dotiču, ukrasi ih ružom od tiesta, maslacem oliči, i liepo žuto speci.

9. Caja.

Postupaj kao i kod gornjega samo upotriebi sliedeći nadjev $^1/_2$ kilograma sočne govedine sitno izreži, sve žilice odstrani te s mašćom, malo luka i juhom meko upirjani (tenfaj), dodaj paprike i mažurane pa osoli. Kad ohladi, pomiešaj sa $^1/_2$ decilitra skorupa i jednim jajetom.

10. Paštetice od mesa.

(Hachis-Pastetchen).

Paštetice od hacheea (ašea) najčešće se prave tako, da kalupom za uštipke (Krapfenstecher) izrežeš tanke listiće koje pokriješ nešto manjim kolutićem jajem oličenim, zatim speci, nadjeni ašeom od mesa koje ti drago i toplo posluži.

11. Paštetice od gušćih jetara.

(Gänseleber-Pastetchen).

Jednako široki i dosta visoki lonac od porculana obloži ploškami slanine, nadjev podloži komadići jetara i jelen gljivami (Trüffeln), utisni u lonac pa pokrij slaninom i porculanskim poklopcem. Sad metni lonac u duboku šerpinju (casserolu) do polovice u vrelu vodu, a poklopac obloži jako tiestom od prostijeg brašna, bielanjcetom i vodom omiešana da ne škodi vrućina, pa uz umjerenu vatru pusti u pečenjarki 2—3 sata. Kad paštetice iz peći izvadiš, dodaj glasé s dobrim vinom prokuhan, opet poklopi a kašnje metni na hladno mjesto. Ove paštetice moraš načiniti nekoliko dana prije nego što ih trebaš. Ako ih hoćeš za dulje vremena sačuvati ili kuda poslati, nalij ih pošto si poklopac dignula do vrha svinjskom masti; kad se mast skruti pokrij dobro artijom, a poklopac zakelji staniolom. Kad opet trebaš, oberi svu mast, izreži žličasto pa na tanjur naloži, ukrasi aspikom ili metni u sredinu na lik obruča ustaljena aspika.

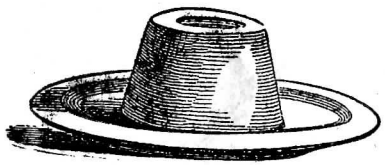
12. Lepinja od svinjskih jetara.

(Schweinsleber-Kuchen).

U tavi otopi 10 dekagrama izsječene slanine, a $^1/_2$ kilograma sirovih jetara na ploške izreži, metni u slaninu, istodobno papra, soli.

oraška, luka, peršina i vlakanca. U tom neka se jetra upirjane, za tim ohlade, a tad ih smrvi. K tomu pomiešaj 2 diela slanine i 1 dio priesnog izsječenog mesa, protjeraj kroz sito i tad stavi sve u kalup sa 20 dekagrama kuhane i izsječene slanine. Dno kalupa obloži kožom od slanine, zaklopi i 5 satih peci u peći. Kad posve ohladi možeš poslužiti.

Sl. 59.



13. Hachée paštetice.

(Haches-Pastetchen).

28 dkg. pečene, hladne teletine, 1 žlicu kapari i jednu očišćenu sardeljicu sitno izsjeci, zatim s komadićem maslaca pirjani dok se ožari, k tomu dodaj 2—3 žlice vina i nešto limunova soka i metni na hladno mjesto. Sad izreži od maslena tiesta okrugle komadiće, velike poput kalupa. Polovicu tih komadića oliči stepenim jajetom, na svaki metni 1 žlicu hachéea, pokrij neoličenim komadićem tiesta rubove dobro stisni, paštetieu oliči žumanjcem, načini male zareze na gornji komadić tiesta, da se može para izhlapiti i peci u peći.

14. Pogača od pisane pečenke.

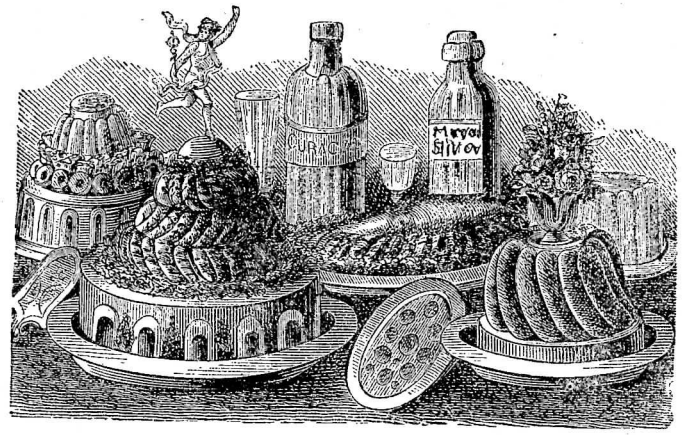
(Lungenbratenkuchen).

Meso sa slaninom sitno izreži s ofurenim lukom, solju i paprom dobro stuci, pomiešaj s kiselim skorupom, kockasto rezanom slaninom i nekoliko žutanjaka, utisni u kalup slaninom obložen i lagano peci.

15. Pogača od guščih jetara.

(Gansleberkuchen).

Jetra od dviju gusaka pirjani na maslacu; četvrti dio jetara kockasto izreži, a ostalo stuci s 2 tvrdo kuhana žumanjca, dodaj finih mirodija, soli, bielog papra, malo muškatnoga cvieta, dodaj kockasto rezane slanine, jezik i jetra, ili takodjer prokuhane jelen gljive (Trüffeln), utisni u kalup slaninom obložen i peci, ili kalup papirom obloži pa kuhaj u pari.



Hladno meso s aspikom i umakami.

(Kaltes Fleisch mit Aspik und Saucen).

Na prst debelo u kalupu ustaljeni aspik metni na pogaču u komade razrezanu od jetara ili divljači — na lik vienca, ili prekriženo ili kako ti je drago — a medjuprostore nalij hladnetinom (aspikom).

Gušća jetra u aspiku (hladnetini).

(Gesulzte Gansleber in Aspik eingelegt).

Jelen gljivami (Trüffeln) našpikana gušća jetra metni medju ploškami slanine u šerpinju (casserolu) i peci poklopcem poklopljeno u pečenjarki (Rohr). Zatim izvadi još topla jetra iz slanine, zavij u bielu bugačicu (Löschpapier) da mast odstraniš. Kad hoćeš rezati jetra, umoči nož u vrelu vodu, a narezane komadiće metni u aspik.

2. Moždjani u aspiku.

(Hirn in Aspik).

Teleće moždjane pirjani u nakiselom soku — dobivenom od upirjane peradi ili samo od ostataka mesa i korienja pa s juhom prokuhano. — Ohladjene poreži na komade i metni u male kalupe medju aspik.

3. Tištenica.

(Presswurst).

1 kilogram priesne svinjetine, uši od svinje i $^1/_2$ kilograma udjena jezika, sve skupa kuhano poreži na dugoljaste kocke. Pomiešaj sa lukom solju, paprom i 28 dekagrama kockasto rezane i svučene slanine, tim nadjeni dobro očišćeni svinjski želudac pa s oba kraja sveži. Tištenicu

kuhaj s vodom, dobrim octom, lovorovim lišćem i limunovimi koricami podpuna 2 sata. Kad ju izvadiš iz vrienja metni medju 2 daske pod prešu, a onda hladnu posluži tanko porezanu, ukrašenu aspikom, pa s octom i uljem.

4. Svinjska glava kao izvrnuta hladnetina.

(Schweinskopf als gestürzte Sulze).

U čorbi ohladnjelo meso poreži poput debelih rezanaca, za tim hladnetinu očisti; primiešaj meso pošto si hladnetinu prociedila pa napuni kalup (Model) metnuvši ga da se bolje ustali u hladnu vodu. Izbočene dielove kalupa možeš prije naliti crvenom hladnetinom.

5. Glava od vepra.

(Wildschweinskopf).

Kad si glavu dobro očistila, odrieši kožu od gornjeg diela gubice, porini ju natrag, kost izrieši, pa neka bude u vodi preko noći. Onda metni u gubicu, oči i uši: soli, tymiana (timusa), lovorovo lišće, zatim metni glavu u lonac i kuhaj s 2 litra vode, 2 litra crvenoga vina, 4 decilitra octa, jednim na 4 diela prerezanim limunom, cielim paprom i korienjem. U čorbi ohladjenu glavu metni u zdjelu, ukrasi lišćem od narandje, u gubicu metni 1 cieli limun, dodaj octa, ulja i papra ili hladnu umaku od gorušice.

6. Hladnetina od svinjetine.

(Schweins-Sulz).

Svinjske uši, noge i rep očišćene metni u lonac, nalij vodom da sve pokrije, dodaj komade luka skupa sa koricom, malo češnjaka, zrnje od papra, sol, cielu papriku, malo krupna papra (Neugewürz) i list lovora, neka kuha 3—4 sata dok bude meko, onda metni meso u zdjelu, u čorbu stavi cielo jaje s lupinom, pa kroz ubrusac (serviettu) ociedi na komade mesa; metni na hladno mjesto, dok se sjedne (ustali). Obično se posluži s octom i uljem pa lukom i češnjakom.

7. Hladnetina od volovske glave, način židovski.

(Sulz von Ochsenkopf, izraelitisch).

Volovsku glavu blankiraj, oprezno očisti od kostih, kockasto izreži, pa sa solju, paprom, zrnjem gorušice, češnjakom i nekoliko kapi limuna poškropi pa tako lagano kuhaj 3 sata. Čorbu kroz gusto sito prociedi, kad ohladi oberi mast, opet metni kuhati, da se jako pokuha, takovu prelij po mesu koje si složila u kalup, i metni na led.

8. Madjarska hladnetina.

(Ungarische Sulz).

$^1/_2$ kilograma svinjetine, 30 dekagrama govedine od grudih i $^1/_2$ kilo grama teletine od buti kuhaj s 2 teleće nožice u slanoj vodi i opjenjuj

poslie dodaj luk, cieli papar, zrnje gorušice, klinčiće i list lovora. Kad meso u toliko omekne, da se dade riešiti od kostih izvadi ga, u komadiće poreži, s čorbe mast oberi i metni u nju malo octa. Meso metni u kalupe, čorbu, pošto se je znatno pokuhala prelij po mesu i neka se tad skruti.

9. Hladna svinjetina.

(Kaltes Schweinfleisch).

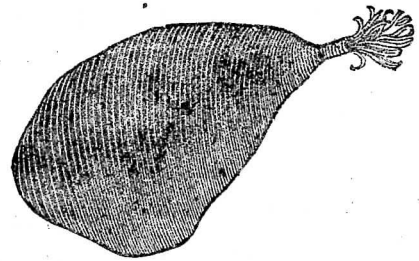
Lukom i paprom mariniranu, u artiji pečenu but (Schlögel) liepo nareži i posluži s čajem (théeom) i drugim pićem. Možeš dati s mesom takodjer i gorušicu.

10. Šunka.

(Schinken).

Šunka i slično udjeno (sušeno) meso posluži se hladno narezano s aspikom, hrenom i tako dalje.

Sl. 60.



11. Hladna govedina.

(Kaltes Rindfleisch).

Prhki komad govedine ili pisane pečenke (Lungenbraten) osoljen, stučen i koso našpikan slaninom, šunkom i jezikom metni na razsječene svinjske ili teleće nožice, korienje i mirodije, dodaj juhe, octa i vina, pa lagano pirjani. S prociedjenom čorbom poliveno pusti da se ohladi, pločasto izreži, pa ukrasi ustaljenim sokom od mesa.

Ili: pirjani s češnjakom i slaninom našpikano meso, ukrasi (garniraj) hladnim püréeom od krumpira, malimi krastavci i nakvašenimi gljivami, pa posluži napose s octom i uljem.

12. Hladna but od škopca.

(Kalter Schöpsenschlögel).

Jako sitno izreži luk, peršin, korice od limuna i mažuranu, primiešaj djumbira (Ingwer) i papra pa u toj smjesi pomotaj slaninu, kojom koso našpikaj stučenu i od kožicah očišćenu but. Pirjani (tenfaj) s razsolom (Beize) zakelji poklopcem, pusti da se s čorbom

ohladi, onda but liepo očisti, dodaj umaku od stučenih sardeljica, luka papra i limunova soka, polij octom i uljem a okolo obloži nadjevenimi olivami (uljikami).

13. Hladna teletina.
(Kaltes Kalbsfleisch).

Obično pečenu ili slaninom provučenu teleću but mrzlu poreži i ukrasi u zdjelu liepo poredano meso aspikom, rotkvicom (Rettig) i ružicami od maslaca (Butterblumen).

14. But sardeljicami našpikana.
(Mit Sardellen gespickter Schlögel).

Kožicu s buti ogulji i prama kosti povuci; izbodi rupe u meso uzkim nožem, pa ih izmjence napuni slaninom i sardeljicami (svaku sardeljicu na 8 dielova prereži). Opet kožicu preko povuci pa na krajevih sašij. But osoli, tako neka stoji nekoliko dana, zatim objesi nekoliko dana u dim, kašnje jako dobro operi i peci često polivajuć s maslacem i juhom. Sok se ne smije nikad do kraja izgubiti, mora da svjetao ostane, mast oberi pa kroz sito na but procidi, s mesom neka se sok ohladi i zajedno posluži.

15. Hladni gnjetli (Fazani), jarebice (Rebhühner) i slično.
(Kaltes Wildgeflügel).

Gnjetle, jarebice i slično našpikaj i peci pa uz to maslacem i juhom polievaj; liepo ih razčini pa opet kao da su ciele ptice sastavi i metni u zdjelu tako, da su ostali komadi prsima prekriti, pa ukrasi aspikom.

16. Hladna domaća perad s aspikom.
(Kaltes Hausgeflügel mit Aspik).

Pečenog purana ili kopuna liepo razčini, meso od prsiju poreži na tanke ploške (Schnittchen) i tim pokrij ostalo meso u zdjelu poput briega naloženo, pa ukrasi kalupi izrezanim ili obično liepo porezanim raznobojnim aspikom.

Od guske i purana fino izrezano meso od prsiju u zdjelu liepo poredano polije se hladnom umakom od badema (Mandelsauce) ili engleskom umakom od gorušice.

Maslac kao hladno jelo.
(Butter als kalte Speise).

17. Maslac od sardeljica s rotkvom.
(Sardellenbutter mit Rettig).

Po prilici 30 dekagrama maslaca i 15—20 dekagrama kroz sito protjeranih (passiranih) sardeljica neka se u hladnoj vodi skruti, onda

načini rukama u hladnoj vodi močenim 2 pedlja dugački valjak, savij na lik vienca, metni na tanjur, nožem gladko ostruži pa šiljkom sitno izrezuckaj. U sredinu metni male biele i crvene rotkvice, odrezavši im tanko korienje tako, da mogu stajati s lišćem u vis. Oko maslaca metni kupčiće vlakanaca (Schnittlauch) i sasječene bielanjce i žumanjce od kuhanih jaja a na drugom tanjuru posluži križkami kruha.

18. Maslac s kaviarom.
(Butter mit Caviar)

Na jedrom tanjuru posluži sladki maslac s kupčići kaviara i prepolovljenimi limuni a na drugom tanjuru posluži tanke ploške kruha.

19. Ukrašene ploške maslaca.
(Gezierte Butterschnitten)

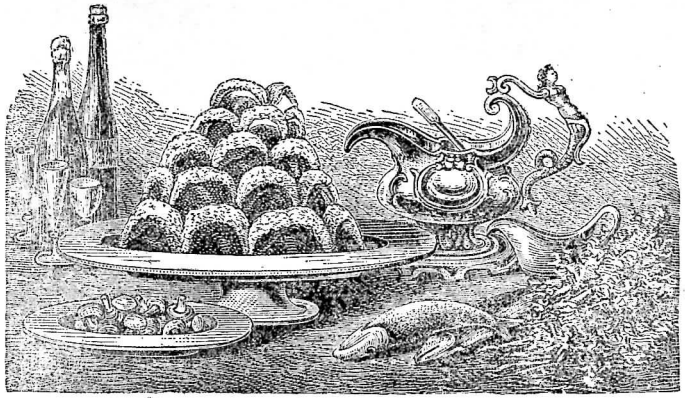
Od bielog, jedan dan starog raženog kruha načini jednake komadiće na lik ploškah od žemlje, koru odreži ili jajasto (oval) zaobli. Naliči maslacem od sardeljica i posuj na kose redove sitno rezanim jezikom i šunkom, vlašićem (Schnittlauch), bielanjci ili žumanjci tvrdo kuhanih jaja, ili samo sitno rezanimi ostatci od pečenja.

Ploške žemlje naliči na pola svježim a na pola maslacem od sardeljica, naokolo obloži poput ograde (Gitter) sardeljicami, narezanimi poput rezanaca, pa mienjajući boje pravi okolo kupčiće od bielanjaca žumanjaca, kapari i šunke.

Ili: Na križke kruha naliči sladki maslac, obloži prugami od šunke, a medju pruge metni vlašića (Schnittlauch), izsječene žutanjke i kaviar s limunovim sokom nakapan.

20. Križke maslaca s lososom ili šunkom
(Butterschnitten mit Lachs oder Schinken).

Ploške žemlje ili ražena kruha naliči maslacem i posuj sitno izsječenom šunkom ili u postnih danih udjenim (geräuchert) lososom, a možeš obložiti ovo posliednje takodjer s kaviarom.



Umake, ukrasi: variva, šalate i kompoti.

(Saucen, Garnirungen, Gemüse, Salate und Compote).

Zapražak (Einbrenn). Na masti, maslacu ili kojem drugom tustilu prženo brašno, koje moraš miešati neprestano, dok ti malo ili jače zažuti, ili postane mrko, kako kada trebaš, u početku nalij hladnom, a poslie vrelom juhom, služi ti za variva i za juhu, kad treba da bude gušća i tako dalje.

1. Umake na maslacu.

(Saucen mit Butter).

Pripravljaju se ili kao zajuši (Eingemachtes), ili dobro protari kuhačom 1 žlicu punu i više fina pšenična brašna sa komadićem maslaca i pridaj po prilici $^1/_2$ litre hladne juhe ili riblje čorbe, pa miešaj na ognjištu neprestano dok se umaka zgusne i brašno prokuha. Povuci na stranu, dodaj opet maslaca, miešaj dok se maslac otopi, a onda je gotovo. Osim soli, možeš još dodati bieli papar, oraška (Muskatnuss) ili sok od limuna.

2. Jaka svietla umaka (Koulis).

(Kräftige lichte Sauce).

Odpadke telećeg mesa od noge, kožu i kosti, nešto luka crljenca, mrkve, peršina i zelera na križke rezana prži na maslacu, prokuhaj juhom, prelij na svietli zapražak od maslaca miešaj dok dobro provre onda oberi pjenu i mast i protari kroz sito. Tako dobiješ krepku umaku koju moraš miešati dok ohladi, da se ne načini kora, pa možeš pridati k umakam, ragoutu, zajušim, varivom, frikasam (Frikasse) i tako dalje.

3. Krepka mrka umaka.

(Kräftige braune Sauce).

Meso i korienje kao kod gornje umake prži dok bude liepo mrko, omuči malo a kad se brašno zažari nalij juhom, neka se dobro

prokuha, onda kroz sito prociedi. Ovu umaku možeš mnogo rabiti s octom i sokom od limuna i drugimi raznimi dodatci. Da bude više krepka, možeš prokuhati mesni extrakt ili drobninu od divlje peradi.

Tople umake.

(Warme Saucen).

4. Španjolska umaka.

(Spanische Sauce).

Ostanke mesa, osobito telećeg, korienje i slaninu na križke poreži i pirjani (tenfaj); kad je zažutilo, posuj brašnom i zalij čorbom, koju si poboljšala tim, što si u njoj kuhala ostanke pečenja od divlje perad', starih golubova, zeceva i ovomu slično, dodaj malo dobra biela vina (najbolje Madeira). U početku mora biti jako riedko, da dobije više jakosti od mesa; kad prociediš, mora naglo kuhati, a ujedno obiraj pjenu i mast, onda dodaj sok od limuna. Ova umaka mora se odlikovati liepom zlatno-mrkom bojom i krepkim ukusom od mesa.

5. Umaka od češnjaka.

(Knoblauch-Sauce).

U žuto-mrki zapražak od masti metni desetak zrna češnjaka sitno rezanih i zdrobljenih, nalij juhom, neka dobro prokuha i prociedi prije nego nosiš na stol.

Ili: pirjani češnjak i križke žemlje, nalij juhom i tako je gotovo.

6. Umaka od luka kozjaka.

(Schalotten- oder Zwiebel-Sauce).

Na maslacu ili masti raztopi nešto sladora, i dodaj, čim bude šećer bliedo-žut, prilično mnogo na kolutiće rezana luka. Kad bude luk mrk (braun), izvadi ga, mast omuči, opet neka liepo zarumeni, zalij juhom, nešto octa i limunova soka, onda natrag metni luk, kuhaj zajedno i protari kroz sito, prije nego daješ na stol. Isto tako postupaj i bez šećera.

7. Umaka od luka na drugi način.

(Zwiebel-Sauce auf andereArt).

Kuhaj nekoliko malih, na četvero prerezanih luka i list lovora sa nekoliko žlica vinskog octa, dok se ocat pokuha; onda ju dobro prokuhaj krepkom, mrkom umakom (braune Sauce), i prociedjenu ili ne prociedjenu daj na stol.

8. Umaka od luka crljenca.
(Zwiebel-Sauce).

2 glavice luka sitno izsjeci. Sad načini na masti rumeni zapražak, u koji metni luk i šećera po volji. Kad se sve skupa mrko ožari, ulij nekoliko kapi octa, osoli i razriedi juhom.

9. Umaka od papra.
(Pfeffer-Sauce).

Pol žličice za kavu cielih paprenih zrnca, nekoliko luka kozjaka i list lovora kuhaj sa nekoliko žlica octa. Kad je ocat povreo, nalij španjolskom umakom, koju si pripravila s crvenim vinom.

10. Topla umaka od gorušice ili muštarde.
(Warme Senf-Sauce. Sauce Robert).

K umaci od luka metni sok od pečenja, korice od limuna, nekoliko zrnca obična papra i krupna papra (Neugewürz), nešto lovora, dobro kuhaj, a kad hoćeš dati na stol, primiešaj 1 žlicu franceske gorušice, maslaca od sardeljica i soka od limuna, a onda procjedi.

11. Umaka od divljači.
(Wildpret-Sauce).

1 luk crljenac, 1 mrkvu, 1 korjen peršina, $^1/_2$ zelera, 1 luk kozjak i mali pastrnak na križke narezano; za tim list lovora, grančicu tyamina (timusa), nekoliko zrnca obična i krupna papra (Neugewürz) i malo korice od limuna pirjani na slanini dok zažuti i svu vlagu izhlapi, onda malko omuči i uz neprestano miešanje neka se liepo ožari, najposlie nalij vrelom kvasnicom (Beize), a kad provre, kroz sito protjeraj (passiraj).

12. Umaka od divljači sa skorupom (vrhnjem).
(Wildpret-Sauce mit Rahm).

Načini umaku kao gore, dodaj nekoliko žlica kisela skorupa, pa neka $^1/_4$ sata kuha. Možeš dodati još korice od limuna i kapara.

13. Umaka od kopra.
(Kapern-Sauce).

Načini mrko žuti zapražak (Einbrenn), nalij juhom, pridaj nekoliko žlica kisela vrhnja, limunske korice, i 3 dekagrama kopra, pa neka prokuha.

14. Umaka od maslina.
(Oliven-Sauce).

U mrku umaku, pripravljenu sa sokom tenfana mesa, metne se tanko rezane uljike (masline), kapari, sardeljice i nešto papra.

15. Umaka od pasulja.
(Bohnen-Sauce).

U žuti zapražak s lukom, metni kroz sito protjerani pasulj, juhu i ocat a za mirodiju list lovora i papra.

16. Umaka od krumpira sa sardeljicami.
(Erdäpfel-Sauce mit Sardellen).

Ofuri luk na masti od pečenja, dodaj kroz sito protjerana kuhana krumpira, onda sardeljice, juhu, sok od pečenja i 1 žlicu punu kisela vrhnja (skorupa).

17. Umaka od nakvašenih krastavaca (ugoraka).
(Sauce von eingelegten Essig-Gurken).

Izreži krastavce poput rezanaca ili ih nariblji, pirjani ih malko na žutom zapražku sa lukom, pridaj koliko je treba juhe i kisela skorupa, pa neka dobro provrije.

18. Umaka od zelena pasulja sa komuškami.
(Fisolenschetten-Sauce).

Od nakvašena ili uoctena zelena pasulja sa komuškami, rezanimi poput rezanaca pravi se umaka kao i od nakvašenih krastavaca.

19. Umaka od peršina.
(Petersilien-Sauce).

Na 2 žlice svježa maslaca uzme se sitno sasječena zelena peršina, bieloga papra, sok od polovine limuna, nekoliko žlica krepke mrke juhe, neka se dobro prokuha i podaj sa rebarci (Coteletten).

20. Umaka od vlakanca.
(Schnittlauch-Sauce).

U 2 žlice maslaca ili masti načini se žuti zapražak, dodaj šaku sasječenih vlakanaca, kad se ovo malko ofuri, dolij koliko je nuždno juhe i još posve malo kisela skorupa.

21. Umaka od kiselice.
(Sauerampfer-Sauce).

Lišće od poljske ili vrtne kiselice ili oboje pomiešano pirjani (tenfaj) sa maslacem i juhom. Juha neka povrije, onda malo omuči, dolij nešto juhe i kisela vrhnja, pa neka još $^1/_4$ sata kuha. Ako nisu listići posve razkuhani, protjeraj (passiraj) ih kroz sito.

22. Umaka od kopra.
(Dillen-Sauce).

Poodkidaj kopar s petljike, sitno sasjeci, metni u svietlu umaku i dobro neka prokuha sa nešto octa i nekoliko žlica kisela skorupa.

23. Umaka od zubovca.
(Estragon-Bertram-Sauce).

S petljike potrgane listiće operi i sitno nareži pa sa nešto limunova soka metni u umaku od maslaca.

24. Umaka od sušenih gljivica.
(Sauce von getrockneten Schwämmen).

Toplom vodom izprane gljivice sitno sasjeci i metni ih u riedku svietlu umaku sa zelenim peršinom, zapapri i kuhaj dok budu meke. Može se takodjer metnuti nešto kisela skorupa i protjerati kroz sito (passiren).

25. Umaka od priesnih gljivica.
(Sauce von frischen Schwämmen).

Od većih pečurka ostruži koricu i bradu, kao i doljnji dio klobuka, izreži sve što je nagriženo ili raztočeno, i metni ih odmah u vodu. Listnato izreži pa sa maslacem, lukom i kozjakom (Schalotten) i zelenim sasječenim peršinom pirjani dok im se sav sok pokuha, za tim omûči, nalij juhom, osoli i neka dobro provre. Dodaj nešto papra, skorupa i limunova soka. Posve male gljivice pirjani isto tako, načini svietlu umaku sa istimi mirodijami, i tim neka se gljivice prokuhaju.

26. Umaka od gomoljika sa crvenim vinom.
(Trüffel-Sauce mit rothem Weine).

Na križke narezane gomoljike pirjani sa crvenim vinom i posve malo češnjaka te prokuhaj sa španjolskom umakom.

27. Umaka od raka.
(Krebs-Sauce).

U krepku svietlu umaku umiešaj prije nego hoćeš dati na stol račjeg maslaca (Krebsbutter) i kockasto narezano meso od repova i škarica, daj limunova soka i biela papra.

Ili: načini riedku umaku od račjeg maslaca i pomiešaj maslac od sardeljica (Sardellenbutter), limunova soka i žumanjac.

28. Umaka od sardeljica.
(Sardellen-Sauce).

Načini tamno-žuti zapražak od 2 pune žlice masti, dodaj 2 očišćene i samo prepolovljene sardeljice, umaku nalij juhom, dobro neka prokuha i protjeraj kroz sito. Ili metni malo prije nego hoćeš dati na stol izrezane sardeljice ili maslac od sardeljica u krepku mrku umaku.

29. Umaka od sardeljica sa skorupom.
(Sardellen-Sauce mit Rahm).

U liepo žuti zapražak metni sitno narezane sardeljice, luk kozjak zelen peršin, zalij čorbom, protjeraj kroz sito i dodaj skorupa ili

limunova soka. Jedan i drugi možeš dati na stol a da ne protjeraš kroz sito (unpassirt).

30. Umaka od haringa ili sleda.
(Häring Sauce).

U svietlo-mrku, dobro prokuhanu umaku sa maslacem, lukom crljencem, brašnom, dobrom juhom i limunskom koricom metni sok, papar i jednu oljuštenu i smrvljenu haringu i odmah protjeraj umaku kroz sito da se dalje ne kuha. Ovo je osobito dobro s ribami.

31. Umaka od školjka.
(Muschel-Sauce).

Oprane male školjke metni u vino pa ih razbij; kad su popucale oduzmi praznu kućicu (Schale), zatim u razbieljeni maslac metni nekoliko žlica brašna, sitno sasječena luka kozjaka i peršina. Nalij krepkom juhom i vinom od školjka, dodaj sitno narezane limunske korice, neka se umaka prokuha i onda polij po školjkah; možeš još dodati i maslac od sardeljica (Sardellenbutter) i limunov sok.

32. Francezka umaka.
(Französische Sauce).

4 žlice kisela skorupa, 2 frižka jaja, 7 dekagrama maslaca od sardeljica, 1 žličicu za kavu punu brašna, nešto zdrobljena češnjaka, tyamiana (timusa) limunova soka i korice te nešto ribje čorbe pomiešaj kao creme (čitaj: krem), i prelij brzo po peradi ili po ribah.

33. Umaka od skorupa.
(Rahm-Sauce).

U maslacu ofuri peršin i luk ili češnjak pomiešaj sa 1 žlicom brašna 3 žlice kisela vrhnja i govedjom ili ribjom čorbom i neka provre.

34. Umaka od vrhnja sa sardeljicami.
(Rahm-Sauce mit Sardellen).

2 žlice pune mrvica ofuri u maslacu, dodaj 3 poput rezanaca narezane sardeljice, 4 žlice kisela skorupa, nešto limunova soka i korice, malo juhe i neka provre.

35. Umaka od rajčica ošećerena.
(Paradeis-Sauce gezuckert).

8 velikih rajčica (Paradeisäpfel) metni sa nešto vode u lonac, pokrij i neka se meko skuha. Kuhane zadrže više boju i ukus nego li tenfane u masti. Onda ofuri u maslacu 1 žlicu brašna, dodaj rajčice sa vodom, promiešaj, neka sve skupa dobro prokuha, onda protjeraj kroz sito i ošećeri ili zasladi.

36. Umaka od grozdića.
(Ribisel-Sauce).

Nekoliko žlica mrvica ofuri u razbieljenom maslacu, onda neka vrije sa crvenim vinom dok se sgusne, za tim prociedi (passiraj) i dodaj nešto vode, 3 žlice neprociedjenih kuhanih grozdića (Ribisel), sladke korice (Zimmt) i klinčića pa neka zajedno kuha. Svježe jagodice prije moraš pirjaniti sa šećerom.

37. Umaka od jabuka ili vina.
(Aepfel- oder Wein- Sauce).

Nekoliko dobrih jabuka kuhaj na vinu ili vodi, protjeraj ih kroz sito, u maslacu ofuri 1 žlicu brašna, dodaj šećera onda jabuke i razriedi vinom.

38. Umaka od hrena sa juhom.
(Kren-Sauce mit Suppe).

U šalicu ili zdjelicu nariblji hren i nalij ga vrelom juhom.

39. Umaka od hrena sa žemljom.
(Kren-Sauce mit Semmel).

Oriblji jednoj žemlji koricu, nareži ju listnato, dodaj hladne juhe i posve malo šafrana, dobro neka kuha, dobro promiešaj i dodaj 1 žlicu punu hrena.

40. Umaka od češnjaka i hrena.
(Kren- und Knoblauch-Sauce).

Sa žemljom i mesnom čorbom kuhaj nekoliko štroka (češuljaka Gliedchen) češnjaka, nu prije nego dodaš 1 punu žlicu ribana hrena izvadi češnjak.

41. Umaka od hrena sa sardeljicami.
(Kren-Sauce mit Sardellen).

Ofuri mrvice u masti od pečenja (Bratenfett), dodaj juhe, kisela vrhnja, šafrana i 2 zdrobljene sardeljice, dobro skuhaj i s hrenom pomiešaj.

42. Umaka od hrena s bademi.
(Kren-Sauce mit Mandeln).

U razbieljenoj gušćoj masti ofuri 1 žlicu brašna, nalij kuhanim mliekom kao riedku kašicu, onda pomiešaj 7 dekagrama olupljenih i stučenih badema, nešto šećera i limunove korice, a prije nego dadeš na stol još i naribana hrena.

Mrzle umake.
(Kalte Saucen).

43. Hren s octom.
(Essig-Kren).

Naribani hren još dobro sasjeci, i promiešaj po ukusu sa octom i šećerom. Ako je previše ljut ublažiš ga tako, da ga poliješ vrelom juhom, koja se za tim ociedi.

44. Hren s jabukami.
(Aepfel-Kren).

Naribaj nekoliko obieljenih ili olupljenih jabuka, odmah ih s octom pomiešaj da ne postanu sure, onda dodaj sladora i 2 žlice naribana hrena.

45. Hren s jaji.
(Eier-Kren).

Smrvi 2 tvrdo kuhana žutanjka, dobro ih pomiešaj s octom, dodaj nešto ulja, soli i naribana hrena.

46. Umaka od badema.
(Mandel-Sauce).

3 šake pune oljuštenih badema i 2 tvrdo kuhana žutanjka jako fino stuci, pomiešaj sa stolnim uljem, dobrim octom, sa malo smrvljena češnjaka i soli pa kroz sito protjeraj. Umaka mora biti fina i gusta kao kašica za djecu.

47. Umaka od jaja sa vlašići.
(Eier-Sauce mit Schnittlauch).

3 tvrdo kuhana žumanjca stuci i kroz sito protjeraj; pomiešaj sa 4 žlice ulja i dodaj octa, a bielanjce sitno sasjeci i primiešaj.

48. Umaka od jaja sa sardeljicami.
(Eier-Sauce mit Sardellen).

Stuci 3 tvrdo kuhana žutanjka i 2 sardeljice pa pomiešaj sa 3 žlice ulja i octa po ukusu da dobiješ dosta gustu umaku. Možeš takodjer dodati zelena peršina, češnjaka i papra, ili takodjer sitno sasječena luka, tyamina i limunove korice.

49. Umaka od borovice.
(Wachholder-Sauce).

Nareži sitno luk pa s njim stuci 2 tvrdo kuhana žumanjca, 10 zrna borovice i nešto limunova šećera (Limonienzucker), onda to pomiešaj s octom i limunovim sokom.

50. Chadeau umaka (čitaj: Šodo).
(Chadeau-Sauce).

Ocat od zubovca (Bertram-Essig) pomiešaj sa toliko juhe da bude malo nakiselo, pa na dva decilitra te smjese uzmi 3 priesna žumanjca, malo šećera i soli, miešaj na vatri dok se sgusne, onda metni posudu u kojoj kuhaš u mrzlu vodu, pa sve miešaj dok postane mrzlo; primiešaj vlašiće (Schnittlauch) ili samo ozgor posiplji.

51. Zuta umaka od ulja.
(Gelbe Mayonnaise Oel-Sauce, čitaj: Majonez).

Metni zdjelu na led i u njoj miešaj 4—6 sirovih žutanjaka i malo soli. Miešajući neprestano dodaj na kapljice sve polagano 15 dekagrama ulja, 2 decilitra hladnog, svietlog aspika i ocat od zubovca (Bertram-Essig). Kad se sgusne poput kreme (Crême), doda se takodjer bielog papra i kap po kap soka od 1 limuna. Dokle ne trebaš, pusti da stoji na ledu.

52. Majones sa sardeljicami.
(Mayonnaise mit Sardellen).

Uzmi 4 kroz sito protjerane sardeljice i radi poput gornje umake.

53. Majones od tvrdo kuhanih žutanjaka.
(Mayonnaise von hartgesottenen Dottern).

3 tvrdo kuhana žumanjca i 3 sardeljice stuci i kroz sito protjeraj; (passiraj) sa 3 decilitra aspika, 7 dekagrama ulja i sokom 1 limuna miešaj na ledu.

54. Majones bez aspika.
(Mayonnaise ohne Aspik).

Koliko kuhanih, toliko i sirovih žutanjaka miešaj dok bude pjenasto, a onda dodavaj izmjenice po 1 malu žličicu ulja i octa.

55. Umaka od maslaca sa sardeljicami na mjesto majonesa.
(Butter-Sauce statt Mayonnaise mit Sardellen).

6 sirovih žutanjaka, 3 žlice vinskog octa, 7 dekagrama maslaca od sardeljica (Sardellenbutter) miešaj na žeravici dok postane gusto, onda odmakni pa miešaj dok bude mrzlo, za tim primiešaj sve kap po kap ulja. Kad ti bude liepo gusto, naliči po ribi ili mesu.

56. Umaka od divljači.
(Wildpret Sauce).

Ostatke od pečene srne ili zeca sasjeci i stuci da bude fino sa 2 tvrdo kuhana žumanjca, lukom kozjakom i 2 sardeljice, 1 žlicom fino narezanih kapari, dodaj nešto octa i protjeraj kroz sito (passiraj). Razmiešaj s octom, uljem, daj soli i papra, tako da dobiješ gustu umaku.

57. Mrzla umaka od kapari, kuhana.
(Kalte Kapern-Sauce gekocht).

Miešaj 2 decilitra ulja sa 3 kroz sito protjerane (passirane) sardeljice na umjerenoj vatri dotle, dok se sardeljice raztope, onda dodaj jako fino sasječena peršina, češnjaka i šaku punu kapari, od 2 limuna sok i još toliko octa, neka provre, toplo prelij po toplom mesu i metni dok ne trebaš na hladno mjesto.

58. Mrzla umaka od kapari sa tvrdo kuhanimi žumanjci.
(Kalte Kapern-Sauce mit hartgesottenen Dottern).

Šaku punu kapari, isto toliko krosuljice (Kerbelkraut) ili peršina popari, razreži i stuci, protari u mužaru (Mörser) sa 8 stučenih sardeljica i 2 tvrdo kuhana žumanjca te miešaj sa uljem i octom od zubovca (Bertram-Essig) dok dobiješ gustu umaku.

59. Umaka od kapari sa sirovimi žumanjci.
(Kapern-Sauce mit rohen Dottern).

Na ledu miešaj 3 priesna žutanjka, dodaj 2 pasirane sardeljice, 2 žlice pune sitno izrezanih kapari, soli, papra i kap po kap 2 decilitra ulja, 2 žlice aspika (hladnetine) i octa od zubovca (Bertram) pa miešaj dok se sgusne.

60. Umaka od kapari bez žumanjca.
(Kapern-Sauce ohne Dotter).

6 dekagrama sitno rezanih kapari, 6 dekagrama kroz sito protjeranih (passirt) sardeljica, 6 dekagrama ulja i sok od 1 limuna dobro promiešaj.

61. Gorušica sa sokom od limuna.
(Senf mit Limoniensaft).

Kremsirskoj ili kojoj drugoj oštroj gorušici primiešaj šećera i limunova soka po ukusu.

62. Umaka od gorušice sa kapari.
(Sauce Tartare Senf-Sauce mit Kapern).

I žlicu sitno rezanih kapari, 1 žlicu pasirana povrtelja, i žlicu sardeljica, 3 žlice gorušice, papra, soli i 3 pasirana žutanjka miešaj na ledu sa 14 dekagrama ulja, nešto više od 1 decilitra mrzla aspika i octom od zubovca (Bertram) dok dobiješ gustu umaku, pa ju sa divljačinom daj na stol.

63. Umaka od kaviara.
(Caviar-Sauce).

Tvrdo kuhane žutanjke kroz sito protjeraj i promiešaj sa kaviarom, octom i uljem.

64. Umaka od sardeljica.
(Sardellen-Sauce).

8 sardeljica očišćenih, stučenih i kroz sito protjerah miešaj sa sokom od 2 limuna pa polagano dodavaj 14 dekagrama ulja, ili nekoliko žlica aspika, po kojem se bolje skruti.

65. Umaka od sardeljica sa žumanjci.
(Sardellen-Sauce mit Dottern).

K 14 dekagrama sardeljica i 2 priesna žutanjka primiešaj na ledu sve po malo 21 dekagram ulja, od 4 limuna sok i toliko octa da dobiješ finu, ogustu umaku.

66. Umaka od sleda.
(Häring-Sauce).

U vodi izprano mlieko od sleda metni u ocat sa lukom i paprom pa neka stoji nekoliko dana. Pomiešaj sa 3 žutanjka nešto octa i papra pa dodaj 2—3 žlice francezke gorušice i sitno rezanih kapari.

67. Umaka od sleda na drugi način.
(Häring-Sauce auf andere Art).

Stuci mlieko od 1 sleda sa 3 tvrdo kuhana žumanjca, 2—3 luka kozjaka, i jednom ribanom jabukom; protari kroz sito (passiraj), promiešaj s octom i uljem, dodaj papra i s mrzlom divljačinom nosi na stol.

68. Mrzli, priesni krastavci kiseli.
(Kalte, sauere, frische Gurken).

Sirove ili priesne krastavce izreži, na ribežu (Zahnscharbe) poput rezanaca; umiešaj ulje, sol, ocat i 1 passirani žutanjak, promiešaj dobro sa krastavci. posuj sa vlakanci (Schnittlauch) i paprom.

69. Slani krastavci.
(Salzgurken).

Slane krastavce olupi ili obieli, po duljini na četvero prereži i daj sa kuhanim ili pečenim govedjim mesom.

70. Mrzle komuške od zelena pasulja.
(Kalte Fisolenschotten).

Komuške tanko kao rezance poreži, slanom vodom prokuhaj, dodaj octa i ulja, a možeš dodati i peršina ili sasječena luka.

Drugačiji ukrasi k mesu i ribam.
Hrane od krumpira.

(Andere Fleisch- und Fisch-Garnirungen. Erdäpfel-Speisen).

71. Hljebčići i rožlći od krumpira.
(Erdäpfel-Kipferl und Laibchen).

Nekoliko vrućih krumpira sdrobi pa sa ofurenim lukom i peršinom, jednim jajetom, 1 žlicom kisela skorupa i solju pomiešaj te sa malo brašna načini kao tiesto; razvaljaj prst debelo, izreži kalupom za uštipke (Krapfenstecher) okrugle ili poluokrugle oblike, metni u tavu (Pfanne) maslom oličenu i prži (frigaj) s obadvie strane.

72. Uštipci od krumpira.
(Erdäpfel-Krapfen).

Načini tiesto od 5 krumpira, 1 cielog jajeta, 1 žumanjca i 3 dekagrama maslaca, soli i brašna; ili samo od osoljenih krumpira i žutanjaka, razvaljaj i razreži male uštipke (Krapfen), pomotaj u jajetu i mrvicah pa u maslu sprži.

73. Nadjeveni krumpir.
(Gefüllte Erdäpfel).

U razbieljeni maslac i ofureni luk metni sitno izrezane ostanke pečenke, pirjani (tenfaj), neka se ohladi, primiešaj kiseli skorup promiešan sa 1 jajetom i osoli, pa time nadjeni krumpir, koji si skuhala i izdubla; metni u šerpinju maščom oličenu, pokapaj maslacem i skorupom i peci tako da i ozgor imaš vatre.

74. Okrugljice od krumpira.
(Erdäpfel Knödeln).

Najprije miešaj 6 žumanjaca, dodaj kroz sito protjerani (passirani) krumpir, miešaj dok se stvori neko tiesto koje osoli i toliko brašna umiešaj da možeš praviti valjuške (Knödel); kuhaj ih u slanoj vodi, ociedi, posuj mrvicami ili sirom parmezanom, osmoči (abschmalzen) sa maslacem, i daj na stol sa mrkom umakom.

Ili: krumpiru dodaj nešto masti, 1 jaje, sol i brašno, načini gladko tiesto, a onda valjuške.

75. Rezanci od krumpira.
(Erdäpfel-Nudeln).

Vrući krumpir sdrobi i osoli, kad ohladi dodaj 1 jaje i toliko brašna koliko može upiti, a možeš takodjer metnuti nekoliko žlica naribana sira parmezana. Ovo tiesto zasuči na brašnom posutoj mlinčanici (Nudelbrett) u palac debelu kobasicu, izreži ju na jednake komadiće i rukama suči prst debele šiljaste rezance, koje malo pusti da

se osuše u slanoj vodi ili juhi kuhaj dok se dignu na površinu. Izvadi ih pjenačom (Schaumlöffel), metni u razbieljeni maslac i malo ih prži.

Ili: metni rezance u topli maslac od sardeljica (Sardellenbutter), dobro ih stresi, posuj sirom parmezanom ili paprom pa metni u pečenjarku (Bratrohr) dotle dok se otopi sir.

76. Zličnjaci od krumpira sa sirom.
(Erdäpfel-Nockerl mit Käse).

Razmiešaj 7 dekagrama maslaca, 2 žumanjca, 1 cielo jaje, 1 decilitar kisela skorupa; ovomu dodaj nešto mrvica od žemlje, sira parmezana, naribana krumpira i soli; sve skupa zaveži u ubrusac (serviett) i kuhaj u slanoj vodi. Izreži žlicom žličnjake (Nockerl) i tim obloži meso, posuj sirom i osmoči maslacem.

77. Zličnjaci od krumpira sa krupicom.
(Erdäpfel-Nockerl mit Gries).

Kuhani krumpir pomiešaj sa mliekom i komadom maslaca da bude kao riedki pürée (čitaj: püre). Na $^1/_2$ kilograma krumpira metni 2 decilitra krupice (griesa); $^1/_2$ sata neka pokriveno stoji na ognjištu, da krupica nabrekne, onda žlicom vadi velike žličnjake (Nockerl), pa ih osmoči s maslacem i lukom.

78. Žganci od krumpira.
(Erdäpfel-Sterz).

Kuhaj 1 kilogram sirovo olupljenih i prepolovljenih krumpira u slanoj vodi. Kad budu meki razgrni ih po sredini te metni u nutra 2 decilitra krupice (griesa); krupicu pokrij krumpirom i neka se na toplom mjestu $^1/_2$ sata pari. Za tim sve dobro promiešaj, dodaj razbieljenu mast, pa daj poput žganaca razkomadano na tanjur i posuj ocvirki od slanine.

79. Riža kao ukras.
(Reiss als Garnirung).

Pirjani ili tenfaj rižu na maslacu ili mozgu od kostiju s komadićem luka i juhom i tako daj oko mesa.

80. Riža sa sirom.
(Reiss mit Käse).

Tenfanu, sa sirom pomiešanu rižu natiskaj u male, maščom namazane kalupe, i metni ih dok budeš trebala u vruću vodu, tako da bude i ozgor vrućine, onda prevrni u zdjelu i posuj sirom.

81. Riža sa šunkom i graškom.
(Reiss mit Schinken und Erbsen).

Kalupe posuj šunkom, a u rižu pomiešaj tenfani grašak.

Tjestenine kao dodatci i ukrasi.
(Mehlspeisen als Beigaben und Garnirungen).

82. Rezanci.
(Nudeln).

Tanke, kratko rezane rezance prokuhaj u slanoj vodi, ociedi i metni k mrvicam u maslacu zažutjelim. Takove nosi na stol. Ili: u masti zažuti 1 decilitar krupice (griesa), dolij nekoliko žlica mlieka, onda ociedjene rezance, pusti ih na umjerenoj vatri, dok se ozdol načini žuta kora, koju metneš od ozgor, pa ovako možeš dati k mesu s mrkom umakom (braune Sauce).

83. Makaroni s rižom.

Debele, meko kuhane makarone, pošto si metnula u zdjelu, posuj sirom, polij razvrućenim maslacem, a napose posluži još sa sirom parmezanom.

84. Makaroni.
(Maccaroni).

Po prilici 25 dekagrama debelih makarona popari vrelom vodom, kuhaj ih dok se dadu savijati u slanoj vodi, onda ih ociedi, primieša razbieljenom maslacu i tako posluži.

85. Makaroni sa maslacem od sardeljica.
(Maccaroni mit Sardellenbutter),

Kuhane tanke makarone posuj maslacem od sardeljica i dotle tresi, dok se maslac otopi.

86. Makaroni sa šunkom.
(Maccaroni mit Schinken).

Sitno izsječenu šunku pomiešaj sa kiselim vrhnjem, sitim pirjani ociedjene makarone, i posluži dok su još sočni.

87. Taranja.
(Tarhonya).

U masti ofuri sitno sasječeni zeleni peršin ili luk, k tomu dodaj krupniju vrst tarane, pa sve malo po malo nalievaj vrelom slanom vodom ili onako, kako se pirjani riža, pa kad bude tarana meka, da ju kao ukras gulašu ili drugom tenfanom mesu.

88. Žličnjaci.
(Nockerl).

Načini žličnjake poput onih za juhu, kuhaj u slanoj vodi, ociedi metni u razbieljeno maslo, te prži, dok se liepo zarumene.

Ili: zažuti mrvice na maslacu, tim pomiešaj žličnjake i odmah posluži ili nosi na stol.

89. Kukuruzna palenta.
(Kukuruz-Polenta).

U 1 litru vode uspi $^1/_2$ litre cinquantin-brašna (talijansko kukuruzno brašno), osoli i kroz sredinu probuši kuhačom, ovako pusti, neka vrije 10 minuta, onda sve skupa dobro promiešaj i pusti $^1/_4$ sata na umjerenoj vatri. Sad meći u zdjelu limenom žlicom komade poput velikih žličnjaka, svaku vrstu posuj sirom parmezanom ili kolutasto rezanim i prženim lukom, pa osmoči razbieljenim maslacem. Hoćeš li rezati palentu, tad moraš u 1 litru vode metnuti više brašna od $^1/_2$ litre. Kad si na vatri u tavi (Pfanne) promiešala tako, da žlica tvrdo u nutra stoji, metni palentu kao hljeb na drveni tanjur i koncem reži prst debele komade, pa ih metni u zdjelu ili okolo mesa, posuj ribanim sirom parmezanom i zabieli vrelim maslacem. Osobito je dobro k mesu s mrkom umakom, k tenfanim jetram i ovomu slično.

90. Valjušci od žemlje.
(Semme-Knödeln).

Po prilici 28 dekagrama žemlje listnato poreži, metni ju u 7—10 dekagrama razbieljena maslaca, promiešaj na ognjištu, pa neka se ohladi. Pomiešaj 3 jaja, nešto soli i 2 decilitra mlieka, time razmekšaj žemlju, a prije no što hoćeš ukuhat', dodaj još 2 decilitra brašna. Kuhaj u slanoj vodi, a svaki valjušak sa 2 vilice raztrgni, unakriž poredaj u zdjelu, te zabieli maslacem i kolutasto rezanim lukom, ili ih metni u šerpinju k zažutjelim mrvicam. Možeš ih poslužiti sa pečenim ili tenfanim mesom, sa mrkom umakom, s gulašem, umakom od rajčica (paradeis) i sličnim.

91. Valjušci od brašna i krumpira.
(Mehl- oder Erdäpfel-Knödeln).

Pomiešaj maslac sa 3 jaja, 3 decilitra mlieka i toliko brašna, da se načini tiesto kao za žličnjake, primiešaj 3 žemlje kockasto rezane i žutkasto na maslu pržene i sol. Kuhaj u šerpinji u vreloj vodi tako, da sipaču (Schöpflöffel) namačeš u vodi, pa njom tiesto lomiš i u vodu mečeš, i tako svaki put sipaču prije namoči, nego li za tiestom posegneš. Kad si sve ukuhala, tada ih kuhačom od dna i postrance od šerpinje makni, pa neka 10 minuta pokriveni kuhaju. Ako su veliki, kuhaj dulje. Pjenačom ih izvadi, osmoči na maslu zažućelimi mrvicami, daj s ribom na crnoj umaci k mrko tenfanoj divljači i sličnim.

92. Masleno tiesto.
(Butterteig).

Iz raztegnutoga ma lenog tiesta pravi vienčiće, izrezuj polumjesece, prstene ili male okrugle uštipke (Krapfeln) ,ozgor jajetom oliči, pa prži na limu.

Masleno tiesto s kvascem pečeno poput gibanice i u komade porezano možeš dati kao ukras (Garnirung) k divljači i pisanoj pečenki (Lungenbraten).

Raci i jela od raka za ukras k ribam.
(Krebs und Krebs-Speisen zur Garnirung von Fischen).

93. Repovi od raka.
(Krebsschweifchen).

Olupljene repove od raka možeš poslužiti sa ribami, ragouti i drugimi finimi jeli.

94. Kozlići.
(Crevettes, kleine Seekrebse).

Kozlići se skuhaju pa se daju cieli k većim ribam uz ostale stvari kao ukras, a kad su ribe velike, metni kozliće na ribe.

Jaja i jela od jaja za ukras.
(Eier und Eierspeisen zur Garnirung).

95. Meko kuhana.
(Eier weich gesotten):

Svježa (friška) oprana jaja metni s hladnom vodom na ognjište, pusti ih 2—3 minuta neka vriju, onda jedno izvadi, pa ako je toliko vruće da ga jedva u ruci držiš i ako se brzo posuši, tad su jaja dosta kuhana i odmah ih iz vode izvadi. (Ako ih više kuhaš, tad ih metni u mrežici u lonac). Kuhaju li se dulje ili kraće vrieme zavisi koliko je jaje staro i koliko je lupina debela.

96. Jaja na pol kuhana.
(Eier kernweich gekocht).

Kuhaju se 4—5 minuta i odmah ih metni u hladnu vodu, da brzo ohlade, tako se dadu olupiti, nu žutanjak mora mekan ostati.

97. Tvrdo kuhana jaja.
(Hart gesotten).

Pošto su jaja u vreloj vodi kuhala 7 minuta, tad ih s vodom metni na stranu da se ohlade. I žumanjci moraju biti tvrdi.

98. Cimburi.
(Ochsenaugen).

U kalup metni maslaca ili razbieljenu mast; u svaki za 1 jaje opredieljeni prostor razbij 1 jaje, posiplji malo soli i papra i peci jaja da se bielanjac skruti nu žumanjac mekan ostane.

99. Tvrdo kuhana jaja.
(Hart gesottene Eier)

Tvrdo kuhana jaja možeš upotriebiti k ribam i mnogim mrzlim hranam od mesa ili sasječena, ili pločasto rezana ili podieljena na četvrti. Ovo zadnje upotriebljeno za ukras priredjuj ovako: odreži deblje krajeve jajetu, onda jaje na četvero, pa ukrasi obod sa crvenom rotkvicom (Monatrettig) ili srdašci od šalate utaknutimi iza jaja, prugami od sardeljica, karfiolom, kapari ili aspikom (hladnetina) i slično, ili prereži jaja po duljini ili širini, stuci žumanjac pa nadjeni bielanjac.

Ili: prereži 4 jaja po duljini pa razsoli (mariniraj) biele polovice octom, uljem, solju i paprom. Pol od žumanjaca, 2 sardeljice, 2 pečurke nakvašene, 3 repa od raka kockasto poreži, pomiešaj i tom smjesom nadjeni bielanjce. Drugu polovicu žutanjaka razmiešaj na ledu s octom i uljem, gorušicom od bilja (Kräutersenf) i aspikom da dobiješ gustu umaku, ovo metni u zdjelu s mrzlim mesom a jaja metni gore.

Pržene križke žemlje.
(Geröstete Semmelschnitten).

100. Sa mozgom od kostih.
(Mit Beinmark).

Žemlji oriblji koricu, izreži ju na debele dugoljaste četvorine, obod na okolo šiljkom noža ureži, prži na maslacu dok s oba kraja liepo zarumeni, ono urezano oduzmi kao poklopac i ponešto izdubi. U juhi kuhani od govedjih kostih mozak poreži u komadiće i metni u udubinu križkah.

101. Sa moždjani.
(Mit Hirn).

Žemlju u križke porezanu samo malo mliekom orosi pa samo s jedne strane u maslacu zarumeni; metni kupčiće tenfanih moždjana na neprženu stranu i metni za čas u pečenjarku (Bratrohr) da opet postanu vruće.

102. Nadjev od jetara sa hladnetinom.
(Gesulzte Leberfarce).

Sa nekoliko križka slanine zažuti luk crljenac i nešto korienja pa tim pirjani 15 dekagrama telećih i gušćih jetara, što su preko noći ležala u mlieku, pošto nisu više krvava. Ohladjena stuci uz luk i slaninu još sa 2 tvrdo kuhana žutanjka, dodaj nešto soli i papra i tekućeg hladnog aspika, pa sve skupa kroz sito protjeraj. Kad je gotovo mora biti riedko poput kisela vrhnja.

103. Hladnetina od mesa.
(Aspik Fleischsulz).

Bistra hladnetina, što se rabi za ukras (Garnirung) k mrzlim jelam nalije se obično u gladko posudje i tu se stine. Žličastim kalupom (Löffelform) izvrtaj kruglje, a svaki put namoči kalup u toplu vodu, krugle prevrni na artiju ili dasku, pa onda izrezuj oblike po volji. Na primjer: kocke, trougle, poluokruge, zviezde, i tako dalje. Odpadke sitno izreži, najprije listnato, onda kao rezance, da bude što više jednako, a po tom i hladnetina izgleda bistrija, nego da ju samo nožem izsječeš.

104. Maslac.
(Butter).

Za ukras ili dodatak drugim jelam moraš maslac da ti se dade u liepe oblike složiti najprije dobro omiesiti. Kad si načinila oblik po volji, metni maslac na led ili preko noći u hladnu vodu, da se skruti. Razumije se samo po sebi, da mora biti maslac koliko sladak, toliko i tust, dakle što bolji.

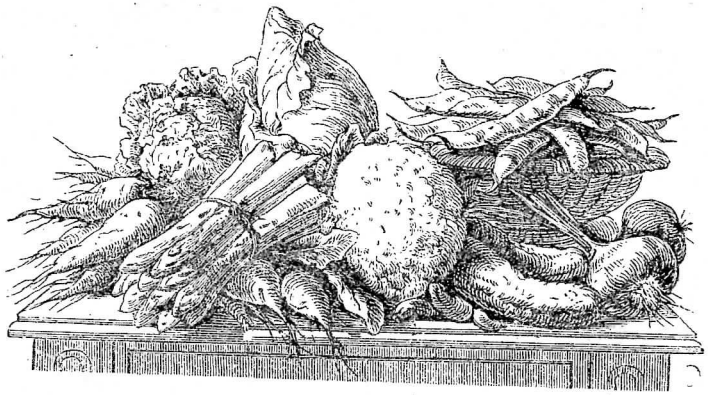
Obični, ili maslac od sardeljica, kad se je skrutio, možeš kroz veliko sito protjerati, pa ti dolazi kao dugi rezanci, a to možeš dati ili kao ukras, ili na mali tanjur naloži u spodobi briega i posluži sa krumpirom i tako dalje.

105. Korienje, povrtelje, voće za ukras.
(Wurzein, Grünzeug, Früchte zur Garnirung).

Hren (Meerrettig) ostruži. Načiniti možeš od dugo nastrugana biela i octom od cikle bojadisana hrena kupčiće, nalik ruži, tim ukrasi tanjur sa šunkom, u sredinu metni sasječene žumanjce, pa spoji sa listići zelena peršina. Rotkvicu (Monattretig) sa nešto listića rabi za ukras maslacu, tako, da korenčiće listnato urežeš i sa zelenim peršinom sastaviš poput malih kitica. Od zelenja upotriebi srce od šalate (začinjeno s octom i uljem), male krastavce, kapari i olive (uljike). Križke od limuna posluži sa ribami, divljačinom, pa hladnimi i toplimi mesnimi jeli.

106. Ribe za ukras ribam.
(Fische zur Fischgarnirung).

Slede (haringe) i sardeljice oljušti i prepolovi, prugasto izreži i savij na lik pužića, a sardine po sriedi prereži i rabi sa jaji i drugimi ukrasi.



Variva. Pripravljanje temeljnih umaka.

(Gemüse. Bereitung der Grund-Saucen).

Zapražak (Einbrenn). Na masti, maslacu ili kojem drugom tustilu prženo brašno, koje moraš neprestano miešati, dok malo ili jače zažuti, ili postane mrko, kako kada trebaš, u početku nalij hladnom, a poslie vrelom juhom, služi ti za variva i za juhu, kad treba da bude gušća i tako dalje.

1. Umaka na maslacu.

(Saucen mit Butter).

Pripravljaju se ili kao zajuši (Eingemachtes), ili: dobro protari kuhačom 1 žlicu punu i više pšenična brašna sa komadićem maslaca i pridaj po prilici $^1/_4$ litre hladne juhe i ribje čorbe, pa miešaj na ognjištu neprestano, dok se umaka sgusne i brašno prokuha. Povuci na stranu, dodaj opet maslaca, miešaj, dok se maslac raztopi, a onda je gotovo. Osim soli možeš još dodati bieli papar, oraška (Muskatnuss) ili sok od limuna.

2. Kriepka svietla umaka (Koulis).

(Kräftige lichte Sauce).

Odpadke telećeg mesa od noge, kožu i kosti, nešto luka crljenca, mrkve peršina i celera na križke rezana prži na maslacu, prokuhaj juhom, prelij na svietli zapražak od maslaca, miešaj dok se dobro provre, onda oberi pjenu i mast i protjeraj kroz sito (passiraj). Tako dobiješ krepku umaku, koju moraš miešati dok ohladi, da se ne napravi kora, pa ju možeš pridati k raznim umakam, ragoutom, zajušim, varivom, frikasam (frikassee) i tako dalje.

3. Krepka mrka umaka.

Meso i korienje kao i kod gornje umake prži, dok bude liepo mrko (braun), a tada malo omuči; kad se zapari brašno, nalij juhom,

neka se dobro prokuha, a onda kroz sito protjeraj. Ovu umaku možeš mnogo rabiti sa octom i sokom od limuna i drugimi raznimi dodatci. Da bude što više krepka, možeš pridodati mesni ekstrakt ili drobninu od divlje peradi.

4. O varivu.

(Vom Gemüse).

Prije nego li povrtelje pereš, točno ga pregledaj i pretraži, pa sve životinjice i pokvareno lišće odstrani; onda, kako koje varivo zahtieva izreži ga i u osoljenoj vodi kuhaj, koju kašnje ociedi. Varivom, koja lako neomeknu (na primjer: kelj, šparga i tako dalje) dodaj kašnje sol; variva, koja i nakon kuhanja moraju zelena ostati, moraš sa jako osoljenom i vrućom vodom pristaviti za kuhanje i samo u početku pokriveno kuhati. Onda sasuj u ciedilo (Durchschlag) i izperi hladnom vodom. Variva, što nadimlju kao kelj, ili gorka kao repa i šalata endivija, popari prije kuhanja vrelom vodom, pusti da neko vrieme pokriveno stoji, onda ociedi, drugom vrućom vodom pristavi i pokriveno kuhaj.

5. Variva jednostavno zapržena.

(Einfach eingebrantes Gemüse).

Očišćena i oprana variva kuhaj kako je gore naznačeno, ociedi i metni u svietli zapražak; neka se malo pirjani (tenfa), dok se sva vlaga izhlapi, onda nalij juhom, dobro promiešaj i neka dobro prokuha. Varivo nesmije biti odveć jušnato niti presuho. Kad daješ na stol, moraju biti variva kao zapražkom svezana. Treba li za mirodiju češnjaka, to uzmi samo 2—3 češuljke ili štrokice, sitno izsjeći i metni k ofurenom brašnu prije variva.

6. Zelje.

(Süsses Kraut).

Pripravi kao i kelj, kad zavrije za mirodiju daj papra ili kumina, a u zapražak češnjaka.

7. Zelje istom kisano.

(Neugesäuertes Kraut).

Tvrdu glavu zelja izreži fino poput dugih rezanaca, onda kuhaj s vodom, octom, solju i kuminom, u zapražak metni luk crljenac i sa zeljovom čorbom i juhom nalij. Napokon možeš dati nekoliko žlica kisela skorupa.

8. Crveno zelje.

(Rothkraut).

Izreži poput finih rezanaca, kuhaj u slanoj vodi, metni u svietli zapražak, daj octa i papra.

9. Kiselo zelje.
(Sauerkraut).

Kuha se sa malo vode, metne se u svietli zapražak i mieša s dvorogastom vilicom. Za kiselo zelje uzmi manje brašna, a više masti, nego za ostala variva. Ili: kuhaj sa vodom, slaninom i prženim lukom, u razbieljenoj sasječenoj slanini ofuri brašno i miešaj sa dvorogastom vilicom.

10. Korabica.
(Kohlrabi).

Mekano lišće oljušti s petljike, zavij, i kao rezance izreži; korabicu obieli i reži dugoljaste četvorine. Načini zapražak na masti, u zapražak metni luk i peršin, na to kuhanu korabicu sa čorbom; kad se malo tenfalo, dodaj koliko je nuždno juhe. Kuhano lišće ociedi, mrzlom vodom polij, možeš dodati korabici ili načini posebni zapražak, pa daj svako posebice na stol.

11. Mrkva.
(Gelbe Rüben).

Izreži kao rezance, kuhaj s juhom, metni u svietli zapražak, u koji si stavila zeleni peršin.

12. Repa.
(Weisse Rüben).

Listnato rezanu repu kuhaj sa kuminom i metni u posve bliedi zapražak.

13. Repa drugačije.
(Weisse Rüben anders).

Repu očisti i na male kockice poreži. Kad zavri ociedi ju opet vrelom vodom nalij. Kad postaje meka, dodaj joj priesna na kocke rezana krumpira, a kad je sve kuhano, metni u zapražak, koji si metnula malo češnjaka. Soli i papraj i tako je gotovo.

14. Repa istom kisana.
(Gesäuerte Rüben).

Obieljenu repu izreži na ribežu poput rezanaca, dodaj kumina, soli i octa, pe neka 1 sat pokrivena stoji na toplom ognjištu; onda kuhaj na vodi; a kad se voda pokuha, metni u svietli zapražak dolij juhom.

15. Kisela repa.
(Sauere Rüben).

U zemljanoj ili dobro ocaklenoj (emaillirt) posudi kuhaj repu a onda ju metni u svietli zapražak.

16. Repa kisana u dropinah.
(Weisse Rüben in Treber gesäuert).

Kad je repa kuhana onda skupa izsjeci komad udjene slanine i nešto češnjaka, ravrući i u to metni repu. Pokrivena neka kuha, dok se sva voda izhlapi.

Isto tako pripravlja se kiselo zelje, jedino na mjesto češnjaka rabi luk.

17. Buče ili tikve.
(Kürbisse).

Pripravi kao i repu: sa kuminom, solju i octom tenfaj odmah na svietlom zapražku. Buče za zimu kvašene kuhaj kao kiselu repu.

18. Buče (tikve) na drugi način.
(Kürbisse auf andere Art).

Olupi buču, na ribežu poput dugih rezanaca izreži, osoli i dobro promiešaj dok sama pusti vodu; onda načini zapražak, u nj metni sasječeni luk, s rukama dobro ožmi buču i metni u nutar, dodaj odmah octa i kumina pa neka se pirjani dok bude meko. Često miešaj da se ne uhvati za dno posude u kojoj kuhaš. Kad je meko, nalij malo juhom i dodaj nekoliko žlica kisela skorupa.

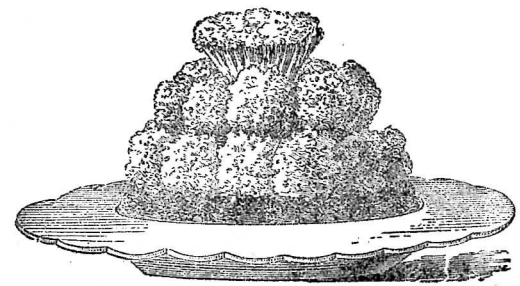
19. Variva sa umakom od maslaca.
(Gemüse mit Butter-Sauce).

Umaku od maslaca možeš sa cvjetačom (karfiol) i špargom pa uz juhu i sa vodom gdje se ovo kuhalo doliti i sa peršinom prokuhati, te bieli papar ili limunov sok dodati za mirodiju; ili možeš nešto dobra kisela skorupa i napokon 1 žumanjac i komadić maslaca primiešati.

20. Cvjetača sa maslacem.
(Karfiol mit Butter).

Kad si cvjetaču posve očistila i koricu od petlje (Stengel) olupila, kukaj ju tako, da su cvjetići u vodu okrenuti, s toga, da cvjetovi bieli ostanu; ili kuhaj cielu cvjetaču zavezanu u ubrusac (Serviett) u slanoj vodi tako, da visi u vodi. Kad ju meće u zdjelu, stavi najveći cviet u sredinu i polij gore opisanom umakom od maslaca.

Sl. 61.



21. Sparga sa maslacem.
(Spargel mit Butter)

Nježnijim stabalcem ostruži ljuski nalične listiće, jačim i debljim stabalcem ostruži koricu i odkini špargu gdje je tvrda. Onda ju operi, na lako u snopić zaveži i kuhaj $^1/_2$ sata. Kad se dade lako iglom probosti izvadi pjenačom (Backlöffel) oprezno, metni na zdjelu, razveži i polij gornjom umakom.

22. Prokolica.
(Sprossenkohl).

Samo malo kuhaj u slanoj vodi, ocijedi, polij mrzlom vodom prokuhaj u umaci od maslaca.

23. Komuške ili mošnjice od pasulja.
(Grüne Fisolenschotten).

Kad si odstranila niti od mošnjicah izreži ih poput rezanaca ili na lik pačetvorine kao prst široke komadiće, meko skuhaj, ociedi i metni u umaku od maslaca sa zelenim peršinom i paprom.

24. Mošnjice od graška.
(Erbsenschotten).

Kuhaj sa nešto juhe, maslacem i šećerom, osoli i dodaj umaku od maslaca sa zelenim peršinom.

25. Zeleni grašak.
(Grüne Erbsenschotten).

Kuhaj u slanoj vodi; ociedjen metni u umaku od maslaca sa zelenim peršinom nu tako da bude prilično gusto, dodaj malo šećera i neka se malo prokuha.

26. Suhi grašak.
(Getrocknete Erbsen).

U istu količinu vode kao za zeleni grašak metni suhi, samo 2—3 sata prije, onda metni skupa s vodom u maslac neka se pirjani (tenfa) pa nadalje postupaj isto tako kao i sa zelenim.

27. Rotkvica.
(Monatrettig).

Očisti i operi, kuhaj u juhi, dodaj soli i papra, i metni u umaku od maslaca sa zelenim peršinom.

28. Tenfana variva.
(Gedünstete Gemüse).

Tenfana (upirjana) variva tečnija su od kuhanih pošto im nije sok oduzet. Nježnijim vrstim dosta je ono malo mokrine što zaostane od pranja, dočim i razne repe popari prije pa neka 5 minuta stoje u vreloj vodi.

29. Izriešeni šećerni grašak.
(Ausgelöste Zuckererbsen).

Sa maslacem, zelenim peršinom, šećerom, solju i nešto juhe tenfaj grašak dok bude mekan, onda malo omûči, još malo pirjani tenfaj), nalij juhom pa neka dobro prokuha. Možeš dodati malo raz-(rućena skorupa i posve malo muškatnoga cvieta. Posušeni zeleni grašak mora$_{\infty}$ preko noći namočiti da nabubri ili nabrekne.

30. Zelene komuške od graška.
(Grüne Erbsenschotten).

Odreži repiće, odstrani niti ili konce i pirjani sa maslacem, zelenim peršinom, juhom i nešto šećera pokriveno dok bude meko onda omûči i nalij juhom. Osobito je dobro sa prženimi (friganimi) ribami i sličnim.

31. Zelene mošnjice od pasulja.
(Grüne Bohnenschotten).

Pošto si odstranila konce izreži pasulj poput rezanaca, metni u lonac s maslacem, pokrij, metni u pečenjarku (Bratrohr) i često tresi, dok spadne i prilično omekne. Onda metni na ognjište, dolij juhom, dodaj jednu petlju čubra (Bohnenkraut), pirjani još 1 sat; načini mali zapražak na maslacu sa lukom, zelenim peršinom i paprom ili paprikom i dodaj malo kisela vrhnja.

32. Zelene mošnjice od pasulja na ulju.
(Grüne Bohnenschotten am Oel).

Mlade zelene mošnjice prokuhaj u slanoj vodi. Ociedjene uspi u razžareno ulje, papraj i soli, pokriveno polako pirjani dok posve omeknu. Ovako pripravljene vrlo su pikantne.

33. Glavatica.
(Kopfsalat).

Glavaticu očisti i popari, poreži u četvero, pirjani na soku od pečenja i prokuhaj sa nešto svietle umake.

34. Kobasice od kelja.
(Kohlwürstchen).

Glavice od kelja kuhaj u slanoj vodi, razloži listiće, rebarca izreži i savij lišće na lik kobasice; posuj sol i papar, pirjani s maslacem, slaninom ili mašćom od živadi i lukom pločasto rezanim, prokuha sa nešto svietle umake i upotriebi za ukras (garnirung).

35. Modri kelj.
(Blaukohl).

Oljušti lišće od rebarca, operi, kuhaj sa mnogo slane vode, mrzlom polij, dobro ociedi i sitno izreži. Fino sasječeni luk i brašno

na maslacu zažuti, pirjani kelj, i nalij juhom. Za ukras dodaj ovako pripravljenom kelju glazirane kostanje i pečene kobasice, ili metni u kelj pečenih kostanja.

36. Kelj u Primorju na badnju večer.
(Kohl zubereitet wie im Küstenland am heil. Abend).

U komade razrezani kelj malo prokuhaj. Ociedjeni metni u razžareno ulje, soli i papraj, pokriveno polako pirjani dok posve omekne, i tad je gotovo.

37. Zeleno zelje.
(Grünes Kraut).

Nekoliko malih, tvrdih glavica razpolovi, polovice opet razreži na 3—4 diela, pa tad kuhaj neko vrieme u slanoj vodi, za tim vodu ociedi i mrzlom nalij. Dobro ociedjene komadiće metni u razbieljenu mast od živadi i pirjani dok bude meko, onda dodaj svietlu umaku, sok od pečenja i kumin, pokrij i neka se još malo pirjani na umjerenoj vatri.

38. Zeleno, istom kisano zelje.
(Grünes neugesäuertes Kraut).

Jako fino, poput dugih rezanaca narezano zelje pusti na solju, octom i kuminom pomiešano i pokriveno 1 uru da počiva; onda metni u razbieljenu mast, pirjani dok postane meko, malo omûči i nalij juhom. Možeš takodjer dodati i nekoliko žlica kisela skorupa.

39. Zelje mrko tenfano.
(Braun gedünstetes Kraut).

U razbieljeno maslo metni nekoliko žlica šećera, kad šećer zažuti dodaj fino poput rezanaca narezano zelje, i pirjani odkriveno pa onda istom kad zažuti metni sol i malko octa, onda omûči i nalij juhom. Kao oblog (Beleg) možeš dati prženo (frigano) meso a osobito pečene kobasice.

40. Kiselo zelje.
(Sauerkraut).

U razbieljeno maslo metni malo ožeto (ausgedruckt) zelje; kad se sok povreo nalij malo juhe, često miešaj i pirjani pokriveno po prilici 1 sat, onda omûči, nalij juhom i dobro prokuhaj.

41. Kiselo zelje na magjarski način.
(Sauerkrat auf ungarische Art).

U slanini najprije zažuti luk, onda brašno, za tim pridaj, pošto se samo malo kuhalo prociedjeno zelje i pirjani 4 sata. Nakon 2 sata dodaj sasječena kopra ili paprike a malo prije nego hoćeš dati na stol kisela skorupa.

42. Kiselo zelje mrko tenfano.
(Sauerkraut braun gedünstet).

U maslac metni šećer ili luk i pirjani na dosta jakoj vatri ne pokriveno. Kad bude na dnu mrko, dolij malo juhe, dobro promiešaj, pa kad je dostatno mrko omûči i nalij juhom.

43. Korabica s krumpirom.
(Kohlrabi mit Erdäpfeln).

Korabicu listnato poreži, a listove izreži poput rezanaca. Listove najprije popari vrelom vodom, a onda možeš zajedno kuhati. Kad je kuhano, metni u zapražak, u koji si stavila malo češnjaka, zatim smrvi nekoliko kuhanih krumpira i pomiešaj medju korabicu. Soli i papraj i tako je svršeno. Mora biti sasvim gusto.

44. Korabica.
(Kohlrabi).

Nareži podugoljaste četvorine, pirjani na masti ili maslacu sa lukom i zelenim peršinom pokriveno dok bude meko; samo malo omûči i neka s juhom dobro prokuha. Kad postane mrko naličnо je repi.

45. M r k v a.
(Gelbe Rüben).

Mrkvu ostruži, operi, izreži kano rezance i upirjani sa maslacem i šećerom, osoli, dodaj još zelena peršina i nešto juhe, a kad bude meko, prokuhaj svietlom umakom. Malu, posve mladu mrkvu samo ostruži možeš joj ostaviti i nekoliko listića i pirjani za ukras (garnirung) kao i prijašnje.

46. Repa.
(Weisse Rüben).

Kockasto narezanu repu metni u razbieljeno maslo, osoli, pirjani sa nešto juhe i šećera dok bude meka, onda omûči i juhom nalij, a možeš i malo razvrućena skorupa primiešati.

47. Repa sa škopčevinom.
(Weizse Rüben mit Schöpsenfleisch).

Opranu repu reži na dugoljaste četvorine a škopčevinu na male komadiće, osoli i vrstimice (schichtenweise) poredaj u šerpinju (ringlu), češće dolievaj juhom i pirjani dok omekne, onda načini na masti zapražak, zalij juhom, izlij na repu škopčevinu pa neka dobro prokuha.

48. Repa mrko tenfana.
(Braun gedünstete Rüben).

U maslu otopi šećer, dodaj kockasto rezane repe, nepokriveno pirjani dok omekne i bude mrka, nalij nešto juhe, kad prokuha osoli, omûči i nalij juhom.

Isto tako pirjani na debelom ribežu (Zahnscharbe) rezanu i nakvašenu repu bez čorbe, sa lukom i šećerom.

49. Zeleni krastavci sa skorupom.
(Grüne Gurken mit Rahm).

Tanko-listo narezane svježe krastavce pirjani na masti ili maslacu, onda omûči, kad se brašno zarumeni nalij octom i juhom, dodaj još kisela vrhnja i neka se dobro prokuha. Osoli, daj papra i malo češnjaka.

50. Krastavci sa slaninom.
(Speck-Gurken).

Na kockasto rezanoj, razbieljenoj slanini načini zapražak, metni unutra osoljene krastavce i ocat, i pirjani dok budu meki. Za tim dodaj koliko je nuždno juhe, a malo prije nego nosiš na stol dodaj listnato narezani krumpir i papar.

51. Krastavci za ukras.
Gurken zum Garniren).

Krastavce olupi i po duljini na četvero prereži da budu komadi kao palac debeli, zaokruži i pirjani sa maslacem i šećerom, osoli i daj biela papra, pa kad malo zažute prokuhaj ih sa malo umake i octa. Daje se k škopčevini, pečenki od govedine i tako dalje.

52. Buče (tikve) na magjarski način.
(Kürbisse auf ungarische Art).

U mast ili maslo metni najprije šećer onda brašno, kad bude svietlo-žuto metni buče sa octom i kuminom, a najposlie kisela vrhnja

53. Izriešeni zeleni pasulj.
(Grüne ausgelöste Fisolen).

Izreži iz mošnjica dorasli pasulj ili onaj što kasno izraste, opari ga slanom vodom pirjani sa maslacem i juhom, dodaj nešto svietle umake sa zelenim peršinom i paprom.

54. Sladorača.
(Zuckerrüben).

Ostruži sladoraču, na komade poreži, u brašnu pomotaj, pirjani na maslacu i prokuhaj s juhom.

55. Francesko varivo.
(Französisches Gemüse).

Kelj, zeleni grašak (zečak), zeleni pasulj, karfiola, rotkva, gljive i korabica, svako po sebi skuha se mekano. Zatim promiešaj 30 dekagrama maslaca, pet žumanjaca i jednu u mlieku močenu i kroz sito protjeranu žemlju. Dodaj jedan kilogram kuhanoga i u kocke poitoganog svinjskog mesa i soli. Sve skupa metni u šerpinju maslacere-dobro namazanu i mrvicami posuto, neka se lagano speče, a ondm izvrni na tanjur kao hljeb.

Neomučena tenfana variva.
(Ohne Stauben gedünstete Gemüse).

56. Kelj, zelje i šalata.
(Kohl, Kraut und Salat).

Male tvrde glavice kuhaj u juhi, onda po duljini na četvero poreži; sa križkami slanine, lukom nešto juhe i sokom od pečenja ili mesnim extraktom pirjani, još jedanput razreži i daj kao ukras (garnirung).

57. Prokolica.
(Sprossenkohl).

U slanoj vodi kuhane glavice metni u razbieljeni maslac, dodaj malo papra, stresi dobro, pa neka se pirjani, dok se u pari sav sok ne izgubi.

58. Zelene mošnjice od pasulja.
(Grüne Fisolenschotten).

Sitno poput rezanaca izrezane kuhaj u slanoj vodi; u maslacu ofuri mrvice, zeleni peršin i sardeljice, pirjani time ociedjeni pasulj, dodaj nešto kisela skorupa i limunova soka i još prokuhaj.

59. Crveno zelje.
(Rothkraut).

Poput rezanaca narezano zelje malo octom poškropi; $^1/_2$ sata prije no što hoćeš dati na stol metni zelje u razbieljenu mast ili maslac gdje ti se luk zažutio, osoli, obloži od ozgor križkami rezkih jabuka pa dok se pirjani češće podlievaj juhom. Kad budu jabuke meke odstrani ih, a zelje još nekoliko put promiešaj, prije nego nosiš na stol. Ako je premalo kiselo dodaj octa, a ako je previše kiselo dodaj nešto šećera.

60. Repa i korienje.
(Rüben und Wurzeln).

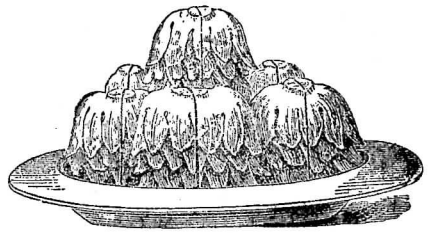
Mrkvu (gelbe Rüben), pastrnak, žutu repu (Goldrüben) i ovomu slično, dok je još mlado i nježno ostruži, kockasto izreži (svaku vrst posebice), u slanoj vodi prokuhaj; pa na maslacu pirjani sa šećerom i malo juhe, i pazi da pridrži svoju pravu boju.

61. Zeler.
(Zeller, Sellerіewurzel).

U slanoj vodi zeler na pola skuhaj, olupi, najprije na ploče a onda prugasto izreži, pirjani na maslacu sa malo juhe, s kiselim skorupom, paprom i oraškom (Muskatnuss).

62. Artičoke.
(Artischocken).

Sl. 62



Očišćene i prokuhane podnice (Böden) metni u maslacem naličenu šerpinju (casserolu), osoli, papraj, metni zelena peršina i mrvica i posve malo sdrobljena češnjaka, pokrij poklopcem pa uz umjerenu vatru pari ih u pečenjarki (Bratrohr) po prilici 2 sata. Kad nema ništa više soka, dolij malo juhe. Mladim artičokam vrške poreži, operi ih, razširi listiće i daj soli, papra i maslaca ili dobro ulje sa sokom smrvljena češnjaka, pirjani ih pokrivene, a malo prije nego je gotovo, dodaj mrvica.

63. Artičoki od krumpira
(Falsche Fondi).

Od velikih gomolja (Knollen) izreži poput malog prsta debele ploče, od ozdol ih malko zaobli a s gornje strane izdubi, da naliče od zdola artičokam pravim, isto onako posiplji, pirjani kao prave nu najviše $^1/_2$ sata.

64. Buče (tikve).
(Speisekürbisse).

Nareži u prst debele komadiće, naloži u šerpinju, osoli, daj papra i zelena peršina, mrvica i komadiće maslaca, pa odkrivene metni u pečenjarku (Bratrohr), dok omeknu.

65. Melancane.
(Blaue Eierfrucht).

Poreži ih skupa s korom kockasto pa osoli. Nakon 2 sata izperi ih, metni na sito, da se sva voda ociedi i pirjani sa maslacem ili uljem te posuj paprom; dodaj nekoliko kroz sito protjeranih (passiranih) tenfanih rajčica (Paradeis) sa zelerom i pločasto rezanim lukom. Ne olupljene, prerezane samo po duljini, metni u šerpinju, osoli, daj papra i mrvice, pokapaj uljem od masline, i metni nepokrivene u pečenjarku (Bratrohr).

66. Melancane (Patlidžan) drugačije.
(Blaue Eierfrucht anders).

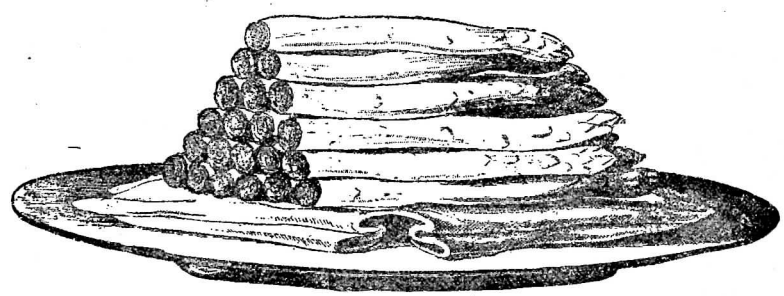
Ciele melancane metni u vodu, da malo provru. Kad se ohlade razreži ih po duljini, izvadi im sve meso, koje sitno izsjeci sa zelenim peršinom i češuljicom češnjaka, solju i paprom. Tim opet napuni izpražnjene polovice, pospi ribanom žemljom, poredaj u tavi (Bratpfane), polij dobrim uljem, metni u pečenjarku (Rohr) i naglo peci, tako da kora bude malo hrustava.

67. Kesteni.
(Kastanien).

Olupljene marone kuhaj, dok se unutarnja kožica dade guljiti, a onda ih pari na maslacu sa šećerom i sa posve malo krepke govedje juhe.

Zabieljena ili osmočena variva.
(Abgeschmalzene Gemüse).

Sl 63.



68. Šparga.
(Spargel).

Nježnijim stabalcem ostruži ljuski naličnе listiće, jačim i debljim stabaljcem ostruži koricu i prelomi špargu gdje je tvrda, onda ju operi, u snopić zaveži i kuhaj $^1/_2$ sata. Kad se dade lako iglom probosti, izvadi ju pjenačom (Backlöfel) i metni u okrug u zdjelu tako, da vršci budu okrenuti prema sredini, onda razbieli maslac s mrvicami i tim polij špargu.

69. Salata poput šparge.
(Spargelsalat).

Kuhaj rebarca od šalate oprezno, tako da se neodkinu vršci ili šiljci, osmoči kao špargu i dodaj nekoliko žlica skorupa.

70. Cvjetača.
(Karfiol).

Kuhaj u slanoj vodi sa maslacem; liepo u zdjelu poredaj, posuj mrvicami i polij razbieljenim maslacem od sardeljica. Da izgleda kao velika ruža, možeš ju naslagati u poluokrugli kalup, lako pri-

tisnuti i onda prevrnuti. Polij samo maslacem ili posuj ribanim sirom parmezanom, onda metni u peć, neka se sir otopi, maslacem polij i daj na stol.

71. Mošnjice od graška i pasulja.

(Erbsen- und Fisolenschotten).

Očisti mošnjicam šiljke i končiće, kuhaj ciele mošnjice (osobito što mesnatije) u slanoj vodi, ociedi i metni u šerpinju (casserolu) k maslacu i zelenom peršinu ili zažućelim mrvicam, dobro stresi i odmah daj na stol.

72. Mošnjice sa sirom.

(Schotten mit Käse).

Kuhane mošnjice što mesnatije metni u razbieljeni maslac, posu paprom i sirom parmezanom i tresi dotle, dok se sir otopi.

73. Buče ili bundeve.

(Speisekürbisse).

Rane englezke bundeve sa crvenim mesom ili talijanske »zuche« reži prst dugo i prst debelo, kuhaj u slanoj vodi ne odviše meko, razžari maslac i mrvice i polij. Ovako ih možeš dati uz salame ili: pirjani još sa kiselim skorupom i daj sa pečenom govedinom.

74. Artičoke.

(Artischocken).

Škarami poreži vrške lišću, prokuhaj vodom, izvadi sva vlakanca, metni u mrzlu vodu, onda u vrelu vodu s maslacem i sokom od limuna, tako da budu vodom prekriti, pa kuhaj ako su veliki mal ne 2 sata (dok se dade list izvući), metni ih u zdjelu i osmoči vrelim maslacem ili dobrim uljem.

75. Artičoke, drugačije.

(Artischocken anders).

Malo ih prokuhaj, izvadi iz vode, ohladjene razširi, metni u šerpinju (ringlu), pospi mrvicami (Semmelbrösel), sitno izsječenim peršinom i zrnom češnjaka, paprom i solju. Polij dobrim uljem i pirjani pokrivene, dok posve omeknu. Ako je potrebno, podlij po koju žlicu vode, tako ćeš dobiti pikantnu umaku, u kojoj djeca, pa i veliki rado kruh umaču.

76. Mali klipovi od kukuruza.

(Kleine Kukuruzkolben).

Prst dugačke klipove u slanoj vodi skuhaj, maslacem osmoči, daj za ukras (Garnirung) k pečenoj govedini.

77. Veliki kukuruzni klipovi.

(Grosse Kukuruzkolben).

Dok su još mliečni otriebljene skuhaj u slanoj vodi, metni ih liepo u ubrusac (serviett) i daj kao asijet sa svježim maslacem. Olič maslacem i posiplji sol i papar.

78. Pori luk kao šparga.

Pori luk skuhaj u slanoj vodi i pazi da čitav ostane. Skuhan poredaj poput šparge na tanjur, posuj mrvicami i vrelim maslacem.

Pržena variva.

(Gebackene Gemüsse).

79. Artičoki.

(Artischocken).

Prijani (tenfaj) dna od artičoka (doljnji dio) u juhi i soku od limuna, ma onda pusti da se ohladi; zatim nadjeni (füllen) 2 po 2 ragouto m od mesa od peradi, pomiešanim sa žutanjcem, jezikom i pečurkai, pomotaj ih u brašnu, jaju i mrvicah a onda ih prži (frigaj) u masl u.

80. Cvjetača.

(Karfiol).

Ne odviše kuhane, kao jaja velike ruže, kad se ociede pomotaj u jaju i mrvicah i prži na maslu. Kad rediš da nosiš na stol metni a sredinu zdjele jednu liepu, veliku, osmočenu ružu (abgeschmalzen) u na okolo prženi zeleni peršin.

Pomiešana variva.

(Gemischte Gemüse).

81. Na francezki način.

(Auf französiche Art).

Zelena variva kao: glavice od šparge, prokolice (Sprossenkohl), mošnjice od pasulja i ovomu slično, kao i karfiolu, skuhaj u slanoj vodi i metni u razbieljeni maslac ili u malo umake od maslaca. Cardi (čitaj: kardi), gavez (Schwarzwurzel), doljnje dielove artičoka, tenfaj sa maslacem da ostane bliedo, sa juhom i limunovim sokom, mrkvu bez limunova soka tako da pridrži naravnu boju. Bielu repu, korabicu, luk kozjak pirjani sa maslacem, šećerom i nešto juhe, dok bude mrko.

Nadjevena variva.

(Gefüllte Gemüse).

82. Male kobasice od špinaca.

(Spinatwürstchen).

Peci savijače (frittate) i svaku prereži na 4 diela. Kuhani i sitno izrezani spinać pomiešaj sa nešto maslaca, više žutanjaka i kiselim skorupom; osoli, metni mrvice i snieg od bielanjaca, tim naliči savijače pa ih sa[illegible]; metni u plitku posudu, onda u pečenjarku (Bratrohr), kad se liepo zarumene i otvrdnu polij kiselim skorupom pomiešanim sa žumanjci i nosi odmah na stol.

83. Sarma ili nadjeveno zelje.

(Gefülltes Kraut).

Načini nadjev od priesna i udjena sitno sasječena svinjskog mesa, luka, paprike i ne kuhane riže; sve po jednu žlicu toga nadjeva metni na pojedino lišće od zelja, savij poput kobasice i na oba kraja tako utisni, da je nadjev podpuno u list savit, da ne može nigdje probiti. Metni u šerpinju (casserolu), nalij vodom od zelja do vrha, kuhaj pokriveno 1 sat, a prema svršetku daj kisela skorupa ili načini svietlu umaku sa skorupom i malo šafrana.

84. Gibanica od zelja.

(Kraut-Strudel).

Čisto lišće od zelja sitno sasjeci, pirjani (tenfaj) dok omekne sa maslacem, kiselim skorupom, daj soli i malo muškatnoga cvieta, onda ohladi i tim posuj raztegnuto tiesto; preko toga pospi sasječenu šunku, savij i peci gibanicu u šerpinji.

85. Karfiola (cvjetača) sa šunkom.

(Karfiol mit Schinken).

Kuhanu cvjetaču metni u zdjelu maslacem naličenu, pa na svaku vrstu (Schichte) posuj sitno sasječene šunke. Pomiešaj 2 decilitra kisela skorupa sa 3 žumanjca, polij po vrstah, posuj sirom parmezanom, osmoči (schmalzen) sa maslacem pa peci $^1/_4$ sata uz umjerenu vatru.

86. Nadjevena korabica.

(Gefüllte Kohlrabi).

Malim, okruglim korabicam odreži srce što će služiti kašnje za poklopac; obieli ih, izdubi malim nožićem koliko možeš, tako da se ne skršu, pa ih prokuhaj u plitkoj posudi sa slanom vodom ili juhom, ali ne odviše meko. Pojedince ih izvadi, nadjeni sa ragoutom ili tenfanim i sasječenim telećim ili svinjskim mesom, poklopi sa odrezanimi srci i metni u šerpinju sa umakom od maslaca pa neka se pirjani.

Možeš ih dati kao varivo ili kao ukras govedini. Za nadjev možeš takodjer uzeti sitno izrezano meso od purana, kokoši i tako dalje, pomiešano sa istom količinom šunke, namočenom i smrvljenom žemljom, finijim zelenjem i žutanjci.

87. Nadjevene tikve.

(Gefüllte Kürbisse).

Poluzrelu tikvu (Spargelkürbis) izreži na jednake komade, od pet prsta širine, izdubi ih i postruži ih iz vana, nadjeni kojim ti drago nadjevom ili bolje sa nadjevom za sarmu i zatvori ih na otvorenoj strani sa poklopcem od tikve i sveži sa tankim bielim koncem, da ti strane ne odpadnu; pirjani sve sa juhom i cielimi rajčicami (Paradeis). Kad si metnula gotove upirjane tikve na zdjelu, prociedi na njih ostali sok od rajčicah i dodaj istim nekoliko žlica skorupa u zdjelu te polij prociedjenim sokom.

88. Nadjevene rajčice.

(Gefüllte Paradeis).

Poklopce odreži, koštice iz mesa izvadi i nadjeni ne kuhanom rižom pomiešanom sa priesnim izsječenim telećim mesom. Pirjani sa pločasto rezanom slaninom.

89. Nadjeveni luk.

(Gefüllte Zwiebel).

Luk srednje veličine olupi, odreži jednu plojku (Platte) pa izdubi. Nadjeni telećom ili od divljači pečenkom ili pečenom škopčevinom, metni u šerpinju pa pirjani sa maslacem, šećerom, juhom i octom, daj soli i papra pa neka se liepo zarumeni.

Gljive.

(Schwämme).

90. Tenfane gljive.

(Gedünstete Schwämme).

Gljivice, rujnice (Reizker), šugavice (Parasolpilze), pečurke i ovim slične tečne gljive očisti i operi, listnato poreži, popari, dobro ociedi i pirjani sa maslacem, lukom zelenim peršinom, solju i paprom. (Ovako priredjene možeš dati s pečenim mesom, palentom ili žganci). Možeš s gljivami prokuhati nekoliko žlica kisela skorupa, najposlie 1 žutanjak i nožni šiljak mesnog extrakta.

91. Gljive sa zapražkom.

(Schwämme mit Einbrenn).

Pirjani (tenfaj) kao i prijašnje, malo omûči, dolij govedje juhe, onda malo vrhnja, pa neka dobro prokuha. Žilavijim (zähen) vrstim gljivah dodaj juhu odmah čim ih metneš pirjaniti (tenfati).

92. Sočiva.
(Hülsenfrüchte).

Da se sočivo laglje skuha i omekne namoči ga očišćena i oprana u predvečer; ako je više od godine staro namoči još prije.

Za vrienje najbolja je meka voda, nu kako je teško imati čistu kišnicu ili potočnu vodu to se vodom iz zdenca ili studenca pomogni ovako: kada voda zavrije ohladi ju i prociedi, ili ju kuhaj sa nožnim šiljkom ugljično-kisela natrona, da omekša.

Sočiva se moraju jako polako kuhati, pokrivena i sa malo vode; kad se jako povri, dolije se opet vrelom vodom. Osoli istom onda kad sočivo postane meko, a ne smiješ miešati kuhačom već samo stresi lonac. Sočivo ne smije popucati, nu mora se dati jako lako drobiti. Grašak treba po prilici dok bude mekan tri sata, leća 2 sata a pasulj 1 $^1/_2$ sata. Ako kuhaš sočivo za osmočiti (abschmalzen), dobro je da kuhaš zajedno sa nešto slanine ili nalievaj tustom vrelom juhom na mjesto vode.

93. Osmočeni suhi grašak.
(Abgeschmalzene Erbsen).

Kuhani i ociedjeni grašak sasuj u zdjelu i polij samo razbieljenim maslacem ili sa ocvirki od slanine i posuj mrvicami. S ovakovim graškom možeš dati razsoljeno ili osušeno svinjsko meso ili jezik ili pečene kobasice.

94. Osmočeni pasulj.
(Abgeschmalzene Fisolen).

Načini se posve onako kako i grašak, ili metni u šerpinju komad maslaca sa sitno sasječenim zelenim peršinom, osoli, daj papar i nešto octa, sasuj u nutra vrući pasulj, (osobito su dobri zeleni izriešeni), dobro tresi na vatri dok se maslac raztopi i nosi odmah na stol.

95. Osmočena leća.
(Abgeschmalzene Linsen).

Ociedjenu leću sa komadom maslaca, sitno sasječenim zelenim peršinom, vlakanci (Schnittlauch), solju i paprom, metni u šerpinju, često tresi i $^1/_4$ sata pirjani.

96. Grašak sa zapražkom.
(Eingebrannte Erbsen).

Meko kuhani grašak metni skupa sa čorbom u svietli zapražak.

97. Pasulj sa zapražkom.
(Eingebrannte Fisolen).

Kuhani pasulj metni ili u svietli zapražak sa peršinom ili u rumeni sa lukom, octom i listom lovora.

98. Leća sa zapražkom.
(Eingebrannte Linsen).

Kuhanu leću metni u žuti zapražak sa ofurenim lukom, nešto octa i (timusa) tyamina, nalij čorbom gdje se kuhala, ili primiešaj kockasto rezani krumpir.

Pürée.

99. Pürée od krumpira.
(Erdäpfel-Pürée).

Priesni ili sirovi krumpir obieli i kuhaj (ne odviše rano, da se promieša kad hoćeš dati na stol) ili ga peci i kroz sito protjeraj (passiraj). Kad bude mekan zgnječi ga velikom kuhačom jako fino, ili dok je vruć protjeraj kroz sito i onda primiešaj komad maslaca, sol i nešto razbieljena skorupa. Možeš osmočiti (abschmalzen) sa prženim lukom ili posipati sa kockasto rezanimi sardeljicami.

100. Pürée od svježa, zelena graška.
(Pürée von frischen grünen Erbsen).

Meko kuhani debeli ili krupni grašak kroz sito protjeraj, ono protjerano (passirano) metni u razbieljeni maslac, jako promiešaj, osoli i dodaj nešto šećera, pa ako je pregusto, dolij malo juhom ili skorupom.

101, Pürée od suha graška.
(Pürée von dürren Erbsen).

Kuhaj cieli ili olupljeni prepolovljeni grašak dok bude mekan, protjeraj kroz sito (passiraj), u maslacu ili masti ožari kolutasto rezani luk, onda ga izvadi, pa metni u mast protjerani grašak; kad metneš u zdjelu, možeš posuti onim kolutastim lukom ili paprom.

102. Pürée od leće.
(Linsen-Pürée).

Pripravlja se kao i od graška, ili primiešaj nekoliko žlica mrke umake ili kisela skorupa.

103. Pürée od pasulja.
(Fisolen-Pürée).

Kroz sito protjerani (passirani) pasulj osmoči (abschmalzen) sa maslacem i sitno izrezanim u maslacu zažućelim lukom.

104. Pürée od luka.
(Zwiebel-Pürée).

Nekoliko velikih, pločasto narezanih lukova pirjani (tenfaj) s maslacem, dok bude meko; protjeraj kroz sito, dodaj nešto mrke umake i koliko je nuždno soli i papra.

105. Pürée od mrkve.
(Gelbe Rüben-Pürée.)

Mrkvu ostruži i pločasto izreži, pa sa maslacem, lukom, malo šećera i juhom pirjani, dok bude meko; kroz sito protjeraj, daj soli i papra i malo svietle umake.

106. Pürée od kiselice.
(Sauerampfer-Pürée.)

Da ublažiš kiselinu i poljepšaš boju pomiješaj kiselicu sa pitomom lobodom (Gartenmelde), pirjani s maslacem, kroz sito protjeraj, načini zapražak od maslaca i metni unutar, nalij juhom i malo neka kuha; onda primiešaj kisela skorupa i 1 žumanjac.

107. Pürée od gljiva.
(Schwämmé-Pürée.)

Gljive očisti, sitno izreži, sa maslacem i juhom pirjani, dok budu meke i brzo kroz sito protjeraj. Onda ih opet pristavi na ognjište, malo omûči, dodaj kisela skorupa, koliko je nuždno juhe, pa sol i papar.

108. Pürée od kostanja.
(Kastanien-Pürée.)

Kuhane kostanje stuci, zatim metni u razbieljen maslac, malko prži, i dodaj nekoliko kapi vina. Na stol daj sa rebarci (Cotelleti) divljom peradi.

KRUMPIR ILI KRTOLA.
(Erdäfel).

109. Kako se kuha krumpir.
(Wie die Erdäpfel gekocht werden.)

Oprani se krumpir metne u lonac, pa se do vrha napuni. (Prema tomu uzme se veći ili manji lonac, koliko se kada krumpira hoće skuhati), nalije se do polovine vrelom vodom, da se više pari nego li kuha, jer je paren bolji, osoli se i posiplje kuminom i dobro pristalim poklopcem poklopi. Tako se kuha, dok počne mekan postajati, što kod mlada krumpira obično bude nakon ¼ sata, obično jedan napuca. Voda neka se sasvim povri, a lonac pusti pokriven postrance na ognjištu, da se vlaga poduši. Za mnoga jela olupi se krumpir prije no što se metne kuhati, no i tad se koža samo postruže. Za pečenje metne se u pečenjarku (Sparherdrohr), ili neolupljen u vrući pepeo.

110. Krumpir sa maslacem.
(Erdäpfel mit Butter.)

U malo vode kuhani krumpir, neobieljeni (neolupljeni) ili obieljeni metni s ubruscem (serviettom) u zdjelu i nosi na stol sa svežim maslacem ili maslacem od sardeljica. Krumpir možeš i priesan olupiti, pa u pari skuhati.

111. Krumpir osmočen.
(Abgeschmalzene Erdäpfel.)

Mali okrugli ili rožasti (Kipfel-Erdäpfel) krumpir posuj kuminom i osoli, kuhan olupi i osmoči maslacem i zelenim peršinom. Veći krumpir kockasto izreži, ili obieljen prepolovi, pa kuhan osmoči maslacem ili slaninom, u kojoj si ožarila sitno sasječeni luk.

Ili: metni kumin sa pločasto rezanim kuhanim krumpirom u razbieljenu mast i nosi na stol.

112. Krumpir tenfani.
(Gedünstete Erdäpfel.)

Sirovi krumpir olupi, pločasto izreži, osoljeni metni u razbieljenu mast, dodaj nešto juhe i pokriveno pirjani ½ sata. Ili: nareži debele ploče odugoljasto, pa kad pirjaniš, dodaj k maslacu i zelenu peršinu nešto zdrobljena češnjaka.

113. Prženi krumpir.
(Gedünstete Erdäpfel.)

Kuhan još vrući krumpir listnato izreži, sitno sasječeni ili kolutasto rezani luk u masti zažuti, metni krumpir u mast, pa i on neka djelomice zažuti. Dobar, sipki (mehlig) krumpir ne trebaš rezati, već ga smrvi, i tako ga prži da se ožari.

114. Pečeni krumpir.
(Gebratene Erdäpfel.)

Vrući smrvljeni krumpir osoli, načini male hljebčiće, pa ih prži na maslacu, dok s oba kraja zažuti.

115. Pločasto rezani krumpir.
(In Scheiben geschnittene Erdäpfel.)

Sirovi poput oraha debeo krumpir ili rožasti (Kipfl-Erdäpfel) olupi, metni opran i osušen u obilno razbieljena maslaca ili masti od živadi, osoli i pokriveno peci. Češće preokreni, da se sa svih strana zažuti, pa dodavaj kadšto mast od živadi.

Velike krumpire pločasto izreži, pa prži kako je gore naznačeno.

116. Prženi krumpir.
(Gebackene Erdäpfel.)

Sirovi, obieljeni i pločasto izrezani krumpir osoli, u brašnu pomotaj i na maslu prži.

117. Krumpir sa zapražkom.
(Erdäpfel eingebrannt.)

Načini žuto-mrku umaku sa lukom, metni malo octa, tyamina (timusa), lovora, dobro neka prokuha i metni u nutra vrući kockasto ili lisnato rezani krumpir.

118. Krumpir sa skorupom i šunkom.
(Erdäpfel mit Rahm und Schinken.)

Kuhan, pločasto rezani krumpir metni u kalup maslacem naličen i mrvicami posut, zatim kiseli skorup, pomiešan sa šunkom, opet krumpir, maslac i mrvice i peci u pečenjarki (Bratrohr).

119. Krumpir sa jaji.
(Erdäpfel mit Eier.)

Kuhanom krumpiru primiešaj skorup i podloži tankimi pločicami tvrdo kuhanih jaja.

Kisele šalate (ločike).
(Sauere Salate).

1. Salate sa slaninom: Od glavatice.
(Speck-Salate: Kopfsalat).

Male kockice slanine zažuti, ocvirke izvadi, u mast ulij octa, kad bude vruće opari tim šalatu u 4 diela prerezanu. Nekoliko puta ocat ociedi, pa svrućen opet polij po šalati, a najposlie metni i ocvirke, koje si držala na toplom mjestu.

2. Od zelja.
(Von Kraut).

Nježne glavice reži tanko poput dugih rezanaca, pusti posuto sa kuminom i solju da 1 sat čeka, onda neko vrieme pirjani na masti s octom, a najposlie posuj s prženom slaninom (Speck).

3. Šalate od povrtelja i korienja: Od cikle.
(Salat von Wurzeln und Gemüsen: Rothe Rüben).

Ciklu operi, a koreničiće ostavi da se crveni sok neizciedi, kuhaj, obieli ili olupi, pločasto izreži, naloži u zemljani lonac, svaku vrstu posuj kuminom i križkami hrena, a nalij toliko octom, da bude sve pokriveno. Kad je cikla najmanje 1 dan ovako stala, metni ju u zdjelicu sa hrenom i nalij octom.

Ili: kuhaj kako je gore označeno, toplu olupi i izreži, načini s octom i uljem, dodaj kumina, soli i papra, i odmah nosi na stol.

4. Od zelera.
(Selleriowurzeln).

Zeler kuhaj u slanoj vodi, topao olupi i izreži, nalij octom i uljem; kad ohladi, daj sa krumpirovom šalatom i matovilcem ili bielčicom i obloži sa jaji.

5. Španjolska turutva, gavez.
(Schwarzwurzel.)

Gavez ostruži, kuhaj, na komade poreži, sa octom i uljem nalij, pa soli i papraj.

6. Mrkva pastrnak, batak i turovac.
(Gelberüben, Zuckerrüben, Haferwurzel.)

Sve ostruži, u slanoj vodi kuhaj, pa na komadiće ili kose ploče izreži i načinni poput gaveza (Schwarzwurzel).

7. P o v r t n i c a.
(Schwarzer Rettig.)

Povrtnicu samo operi, jako fino listnato nareži ili oriblji, pa načini sa octom i uljem, soli i papraj.

8. Krumpir na šalatu.
(Erdäpfel-Salat.)

Žuti, crveni ili modri krumpir skuhaj, obieli ili olupi, na križke izreži, osoli i nalij octom i uljem. Običnim octom načinjenu krumpiru možeš dodati papar, luk crljenac ili nekoliko žlica gorušice.

9. Leća na šalatu.
(Linsen-Salat.)

Meko kuhanu leću ohladi, načini s octom i uljem, posuj sitno sasječenim zelenim peršinom, ili ukrasi sa sasječenimi jaji, sardeljicami ili dragušcem (Brunnenkresse) ili matovilcem (bielčicom).

10. Pasulj na šalatu.
(Fisolen-Salat.)

Meko kuhan, ohladjen i ociedjen pasulj načini sa octom i uljem, ukrasi matovilcem (bielčicom) ili šalatom andivjom, dugoljasto rezanimi sardeljicami, u ¼ rezanimi jaji, ili posuj ribanim hrenom ili ribanom povrtnicom (Schwerz-Rettig).

11. Zelene mošnjice od pasulja.
(Grüne Fisolenschotten.)

Kose i prst široke komadiće kuhaj u slanoj vodi, ohladi i ociedi, pomiešaj sa octom i uljem, papraj i metni još fina sasječena zelena peršina ili zubovca (Bertram).

12. C v j e t a č a.
(Karfiol.)

Kuhaj u slanoj vodi s malo maslaca, ohladi, liepo metni u zdjelu, polij octom i uljem, pomiešaj drvenom vilicom, a sol i papar metni malo prije nego hoćeš nesti na stol.

13. Š p a r g e.
(Spargel.)

Špargu kuhaj isto tako kao i cvjetaču, polij sa pomiešanim octom i uljem, solju i paprom. Ili dodaj luk i pasirani peršin, a obod (Rand) ukrasi cvjetačom (karfiolom). Mlade klice hmelja (Hopfen) pripravljaju se na isti način.

14. K o r a b i c a.
(Kohlrabi.)

Mladu korabicu obieli (olupi), pločasto izreži, kuhaj i ohladi, pa načini s octom i uljem.

15. R a j č i c a.
(Paradeis.)

Zrele no još tvrde rajčice nareži nekoliko satih prije nego što trebaš na tanke križke, odstrani koštice, posuj sol i papar, pa načini sa octom i uljem.

16. Krastavci.
(Gurken.)

Olupi ih, listnato izreži i načini s octom i uljem.

Tečniji su krastavci ovako: Barem dva sata prije nego li ih trebaš olupi ih i listnato izreži, osoli i dobro promiešaj. Kad hoćeš poslužiti istisni vodu iz krastavaca, nalij octa i ulja, dodaj sitno sasječena češnjaka i posuj paprom.

17. Crveno zelje.
(Rothes Kraut.)

Tanko poput rezanaca izreži zelje, osoli, neka malo stoji, a onda načini sa octom i uljem.

18. Šalata od sleda.
(Häring-Salat.)

Uzmi jednog oljuštenog sleda, istu količinu pečene teletine, malo kuhane mrkve (gelbe Rübe), krumpira, zelera i slanih krastavaca (Salzgurken) sitno izreži, isto tako i luk, kapari i tvrdo kuhana jaja, sve skupa pomiešaj, pa načini s octom i uljem i posuj paprom.

19. Svježa zelena šalata.
(Frischer grüner Salat.)

Šalatu dobro pregledaj i pročisti, u češće mienjanoj vodi peri i metni u mrežu ili na sito, da se ociedi. Uzmi toliko octa i ulja koliko šalata zahtieva, da bude vlažna i svietla, nipošto pako da bude u zdjeli umake. Zelene šalate uviek su dobre s tvrdo kuhanimi i passiranimi žutanjci ili sa 1 žlicom punom umake od gorušice, sa zelenjem, i s uljem dobro pomiešano i dobrim octom razriedjeno. G l a v n a t o j

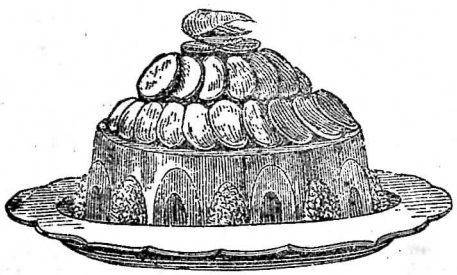
šalati (glavatici) srce u četvero prereži, načini s octom i uljem, u zdjelu ju složi na lik zvijezde ili vienca, i okiti tvrdo kuhanimi na $^1/_4$ rezanimi jaji. Dragušac (Brunnkresse) i radić (cikorija) daje se na proljeće s octom i uljem, a takodjer i s krumpirom, zelerom i jaji.

20. Talijanska šalata.

(Welscher Salat).

Uzmi više vrsti zelene šalate, nekoliko kuhanih krumpira, i komad jegulje (Aalfisch), 1 velikog sleda (haringa) u vodi izprana i očišćena, sve jednako izreži, liepo poredi u zdjelu za šalatu; skuhaj tvrdo nekoliko jaja, izvadi žutanjke, kroz sito ih protjeraj, bielanjce izreži u obliku lista, i malim kalupom izreži male polumjesece. Dodaj takodjer malo sitno rezane cikle, da se šalata što više ukrasi. Možeš načiniti 3 vienca: prvi od žutanjaka, drugi od cikle, treći od bieljanaca, a u sredinu metni hladnetinu (aspik).

Sl. 64.



Sladke šalate ili kompoti.

(Süsse Salate oder Compote).

21. Od narandja.

(Von Orangen).

Malo prije nego trebaš narandje izreži ih skupa s lupinom (korom) oštrim nožem na tanke ploške nalik vjenčiću, odstrani koštice, jednu križku drugom na pol pokrij i tako na tanjur poredaj, posuj šećerom i ukrasi ukuhanimi višnjami i grozdići (Ribisl).

22. Od posušena voća.

(Von getrockneten Obste)

Na križke rezane sušene jabuke (getrocknete Aepfel-Spalten) operi, preko noći pusti u vodi, pa kuhaj u vinu sa šećerom. Isto tako postupaj i sa križkami od bresaka i šipurkom (Hagebutten). Suhe kruške (gedörrte Birnen) kuhaj u vodi sa šećerom tako da ti ostane malo umake. K trešnjam (Kirschen) dodaj uz šećer i komadić sladke korice (Zimmt) i koricu od limuna. Isto tako i višnje (Weichseln) ili dodaj takodjer vina, šećera, korice od limuna i narandje, a najposlie dodaj i sok od narandje. Oguljene i prešane šljive (gedrückte Zwetschken) kuhaju se na vodi sa šećerom.

Obične suhe šljive (Gewöhnlich gedörrte Zwetschken) metni oprane u posudu, koju dotična količina šljiva do polovine napuni; posudu vodom napuni i kuhaj šljive ne odviše meko, kad si metnula u zdjelu posuj šećerom i dodaj malo soka. Možeš takodjer šljive kuhati sa šećerom, sladkom koricom (Zimmt), koricom od limuna i vinom.

23. Od svježa voća: Jagoda i malina.

(Von frischem Obste: Himbeeren und Erdbeeren).

Po prilici 10 dekagrama šećera kuhaj sa 1 decilitrom vode, neka se malo ohladi, onda primiešaj 7 decilitara liepih probranih šumskih jagoda, metni na hladno mjesto, onda naloži u zdjelicu za kompot i polij sokom. Maline metni u svježu vodu, nakon nekoliko minuta metni ih na sito, onda u šećer, neka malo prokuhaju, a zatim neka ohlade.

24. Kupine.

(Brombeeren).

10—15 dekagrama šećera kuhaj sa $^1/_2$ litre vode, komadićem sladke korice (Zimmt) i koricom od limuna, da bude prilično gusto, onda metni kupine, pa neka se kuha nekoliko minuta.

25. Grozdići.

(Ribis, Johannisbeeren).

Velike očupane jagodice prokuhaj sa kuhanim (gesponnen) šećerom, pa onda neka ohladi. Zatim iztiskuj sok od svježih jagodica, pomiešaj sa stučenim šećerom, kad se šećer razide, dodaj kuhano i metni na led.

26. Trešnje i višnje.

(Kirschen und Weichseln).

Očupaj petljike, metni u kuhani (gesponnen) šećer i polako pirjani (tenfaj).

27. Šljive.

(Zwetschken).

Šljive ili samo prepolovljene, ili ciele i oguljene pirjani sa nešto šećera, vode i sladke korice (Zimmt). Da ih laglje guliš, metni ih u vruću vodu.

28. Kajsije, marilice.

(Aprikosen).

Kajsije oguli i prepolovi, pa pirjani sa šećerom i malo vode, ne premeko.

29. Breskve.

(Pfirsiche).

Oguljene i olupljene natari sokom od limuna, tako ostanu biele, u početku kuhaj u vodi, onda u kuhanom (gesponnen) šećeru, komu si dodala limunova soka i korice ili rum, ili bielo vino.

30. Obieljene jabuke.
(Geschälte Aepfel.)

Obieljene (olupljene) jabuke na križke poreži, izreži sjemenik (Kernhaus) i pirjani sa sladkom vodom (Zuckerwasser), limunovom koricom, sitnimi grozdići (Korinthe) i malo ruma, pa il. polu-vienac poredaj u zdjelu.

31. Tenjane kruške.
(Gedünstete Birnen.)

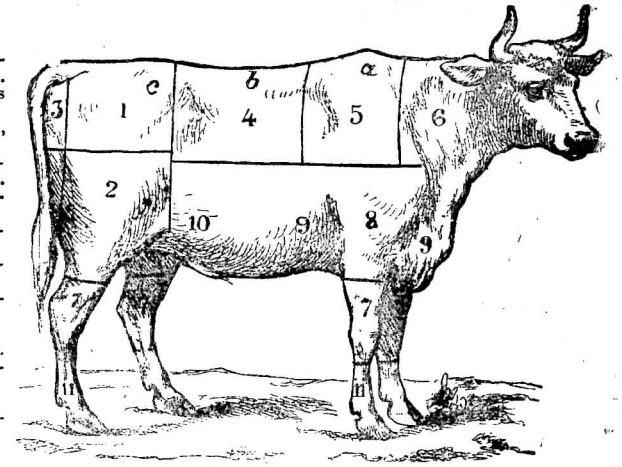
Obieli i razpolovi skupa sa petljikom, koju malo skrati, izreži sjemenik i metni u hladnu vodu. Zrele kruške kuhaj pokrivene, pa im dodaj komadić vanilije. Kruške, što nisu posve zrele natari limunovim sokom, kuhaj ne pokrivene sa vodom od šećera (Zuckerwasser) i naglo neka vriju.

32. Pomiešani kompot.
(Gemischtes Compot.)

Carevke (Keiserbirn), tanje (kutine) i jabuke, svaku vrst drugačije reži, pa pirjani sa vodom od šećera (Zuckerwasser); kad ohladi, metni u zdjelicu za kompot, obloži s voćem u šećeru kuhanim kao što su orasi, breskve, višnje, kriške od dinja (Melonen) i tako dalje, i daj sok tenjana voća dosta gusto skuhan k tomu.

33. Triet od vina.

Dvopek (Zwieback) ili osušene kriške žemlje metni u zdjelicu za kompot. ½ sata prije jela polij ošećerenim vinom da omekne zemlja, a prije nego ćeš poslužiti, metni još malo vina i posij sladkom koricom (Zimmet). Možeš vino pomiešati sa malo vode, pa sa šećerom kuhati, a kad ohladi polij žemlju.



1. Kuk, varka (Schwanzstück).
2. Doljnji kuk, but (Unteres Schwanzstück).
3. Kukni ugalj. (Ecke des Schwanzstückes).
4. Hrbat (Rindenbraten, Rückenstück).
   a, b, c. pisana pečenka (Lungenbraten).
   a, je glava pisane pečenice;
   b, je najbolji dio pisane pečenice;
   c, je kraj pisane pečenice;
5. Rebrenica. (Rüppenstück).
6. Šija. Der Kam.
7. Koljena (Die Hessen).
8. Lopatice. (Schulterblatt).
9. Prsa. (Brust).
10. Trbušnica. (Bauchfleck).
11. Noge. (Füsse).

Govedina kuhana, pečena i pržena.
(Rindfleisch gesotten, gedünstet, gebraten und gebacken).

1. Kuhana govedina.
(Gesottenes Rindfleisch).

Najljepše komade dobivamo od zadnjih ili stražnjih nogu i završetka (Schlusstück) pod ovimi imeni: varka (Schweifstück) i but. But iznutra poznat je pod imenom »Schalstück«, a izvana pod imenom (ausgestochenes Örtel i Scherzel). Tusti i sočni komadi jesu prsa, trbušnica, meso od vrata (Federspitz) i provlaka (Deckel).

Da ti meso bude meko, stuci ga drvenim čekićem (kladivcem) nu nemoj raztući. (Vidi kako se kuha juha). Koliko se vremena mora kuhati zavisi o kakvoći mesa, zatim o duljem ili kraćem stajanju, o veličini komada, pa načinu kuhanja. Pošto je meso kuhano izreži ga na jednake komade, metni na tanjur, osoli i polij juhom, da sočnije izgleda; ukrasi (garniraj) i posluži sa toplom ili hladnom umakom, ili s jednom i drugom.

2. Govedina za doručak.
(Tellerfleisch).

Za doručak neka vrije govedina po prilici 1 sat, a uzimlju se sočni i tusti komadi. Kad hočeš poslužiti, metni jednu punu sipaču (Schöpflöffel) juhe k mesu na tanjur.

3. Na franceski način.
(Auf französische Art).

Neka vrije 1 kilogram stučene govedine sa kostima i jetrima i 2 litre vode uz umjerenu vatru, dok se pjena obere, onda se osoli i

doda jedna glavica kelja u 6 diela porezana, korabica, zeler, pastrnak, mrkva i burak (Runkelrüben) porezano u velike komade, pa sve neka kuha dok bude meko. Kad hoćeš poslužiti izvadi meso, ostatak krepke juhe ocidi, zelenje sasuj u zdjelu, meso narezano metni ozgor, pa polij juhom.

4. Na talijanski način.

(Auf italienische Art).

Osim korienja metni u lonac nekoliko cielih rajčica (Paradeis) i kuhaj poput franceskoga.

5. Govedina poput divljači.

(Rindfleisch als Wildpret).

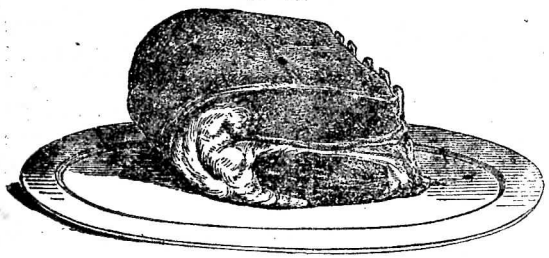
Liep komad govedine natari solju, tučenom borovicom i iglicami jele ili bora, povij u krpu octom namočenu i metni pod prešu. Tako ostavi 2—6 dana na hladnom mjestu, samo svaki dan meso preokreni. Odstrani mirodiju, našpikaj slaninom, polij vrelim razsolom (Beize), metni u zemljenu posudu za pečenje, polij meso kad se peče razbieljenom masti, razsolom i kiselim vrhnjem, načini od razsoli umaku kao od divljači. U mjesto što meso natareš, možeš staviti u razsol, gdje je bila divljač.

6. Engleska govedina.

(Englisches Rindfleisch).

Komad mesa od stražnje noge tako zvana biela pečenka (Weissbraten) provuci poput maloga prsta debelo rezanom slaninom, natari stučenim krupnim paprom (Neugewürz) paprom, borovicom, tyamianom (timusom), mažuranom, limunovom koricom, gjumbirom, sardeljicami i solju, pa tako neka stoji 24 sata. Onda metni sa slaninom, lukom i 1 1/2 litre crvenoga vina u šerpinju i meko neka se pirjani. Sok procidi po mesu i ukrasi sa malimi krumpiri.

Sl. 65.



7. Upirjana govedina s vinom.

Rindfleisch mit Wein).

Meso s oba kraja dobro stuci, čisto operi, na više mjesta utakni u meso klinčiće i još natari paprom i solju. Dno šerpinje obloži ploškami slanine, korienjem i ploškami luka, na ovo metni meso, a na meso kore od kruha i ploške limuna. Sad nalij vina i vode da meso

pokrije. Šerpinju poklopi čvrsto pristalim pokrovcem, pa pusti da se pirjani 3 sata na umjerenoj vatri. Ako je meso dovoljno meko, tada oberi mast, meso liepo razčini, a sok kroz sito protjeraj i polij po mesu.

8. Tenfano meso: sočna pečenka.

(Gedünstetes Fleisch: Saftbraten).

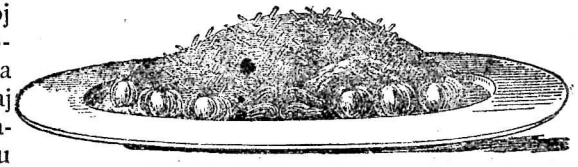
Liep komad varke (Schweiförtel) ili kad je više osoba od buti (Kugel) ili od rebara izsječeni tako zvani Hüftstück, zavij u platnenu krpu, stuci pa osoli. Istodobno s križkami slanine zažuti križke luka, dodaj malo mrkve, list lovora, nekoliko zrna papra, za tim meso; kad zarumeni nalij vruće vode toliko, da je meso mal ne pokrito, pa neka se poklopljeno u pečenjarki (Rohre) pirjani uz umjerenu vatru 2—4 sata, što zavisi o kolikoći mesa i o tomu, koliko je stajalo (Abgelegen). Sok se ne smije posve izgubiti. Kad je meso meko izvadi ga, a sok neka se ustali; nešto soka sa obranom masti metni na meso, pa pokriveno neka stoji na vrućem mjestu. Od ostalog načini prilično riedku mrku umaku, pa ju daj u zdjelici uz prerezano i tenfanim povrteljem ukrašeno meso (a la jardiniére), pa polij sokom, komu si obrala mast.

9. Sočna pečenka sa makaroni.

(Saftbraten mit Maccaroni).

Uzmi komad varke (Schweiförtel) ili komad buti (Schal), izreži kosti, natari solju i paprom, povuci poput malog prsta debelo rezanom slaninom, koju si pomotala u pomiešanoj soli sa paprom i sdrobljenim češnjakom, pa onda koncem omotaj poput mreže, da zadrži oblik. Metni u razbieljenu mast sa lukom, mrkvom i peršinom, pokrij, pa kad zažuti, onda istom češće juhom podlievaj, dok postane mekano. Kad hoćeš poslužiti, ukrasi narezano meso sa makaroni i sirom parmezanom, a sok daj na pose u zdjelici.

Sl. 56.



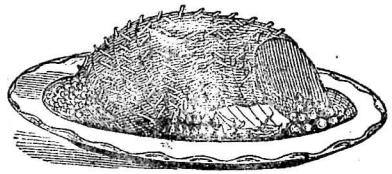
10. Tenfano meso na talijanski način: Stufato sa rajčicami.

(Gedünstetes Fleisch auf italienische Art: Stufato mit Paradeis).

Komad mesa od rebara ili od buti (Schalörtl) stuci i našpikaj, posuj solju i paprom i metni u šerpinju ili zemljanu posudu jednako veliku kao i meso, koju si oličila maslacem ili uljem od uljike (Olive), dodaj 2 lista lovora, jedan luk, koji si izbola sa nekoliko klinčića, komad zelera, nekoliko prelomljenih rajčica bez koštica, punu čašu crvenoga vina, a poklopac što dobro pristaje na šerpinju zaliepi na-

okolo tiestom ili artijom. Metni u mljačnu peć ili u vrući pepeo pa neitaknuto neka se pirjani nekoliko satih. Kad se je sok dobro prokuhao

Sl. 67.

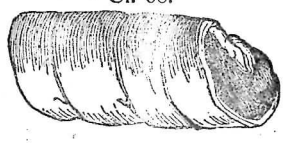


prokuhaj ga sa juhom i malo crvena vina, pasiraj, meso ukrasi rižom ili makaroni ili palentom i posluži sira parmezana.

11. Boeuf a la mode.

Komad varke (Schweiförtel) stučen i osoljen koso provuci poput malog prsta debelo rezanom slaninom i osušenim jezikom. Onda metni sa križkami slanine i svime što spada na razsol (Beize), pa

Sl. 68.

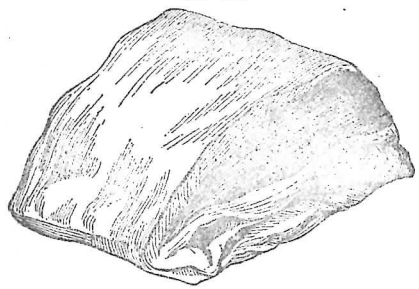


pirjani, dok se zarumeni. Načini od masti, korienja i brašna, mrvicah i kruha, šećera i razsoli mrku umaku, tim kuhaj meso još 1 sat, a onda kroz sito protjeraj (pasiraj) umaku.

12. Roastbeef.
(Rostbef.)

Za roastbeef uzimlje se jedino meso od rebara (Rippenstück), što je 8 dana stajalo. Natari solju i paprom, pa neka 1 sat stoji, onda peci u pečenjarki (Rohr) sa križkami slanine tako, da je tusta strana mesa gore okrenuta; često polievaj sa vodom i maščom i tako neka se peče uz jaku vatru 2 sata. Iz vana mora biti meso mrko, u sriedi sočno, a kad iglom probadaš, mora dolaziti crvenkasti sok. Meso izrieši od kostiju na tanke ploče, položi na rebra, ukrasi pr ž e n i m i križkami krumpira ili malenim pečenim ili struganim hrenom, posluži gorušicu, kisele krastavce i kiselu papriku.

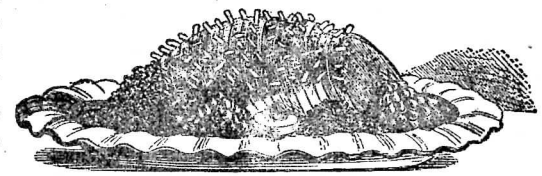
Sl. 69.



13. Našpikana pečenka.
(Gespicktes Fleisch gebraten).

Komad oprhle (abgelegen) varke (Schalörtel) ili buti stuci, osoli, našpikaj ili koso provuci slaninom. Križke slanine i mnogo sitno rezana luka metni u šerpinju, pa kad zažuti metni meso u peć, u početku pokriveno, a onda često polievaj sa maščom i juhom. Ukrasi s kojim ti drago pürée-om ili varivom, ili tjesteninom i polij ociedjenim sokom.

Sl. 70.



14. Pisana pečenka: Obično pečena
(Lungenbraten: Einfach gebraten).

Dostala (abgelegen) pisana pečenka se stuče. Izvadi joj kožice, osoli i vrućim maslacem polij, pa pokriveno tako neka stoji cielu noć na hladnom mjestu. Kad pečeš često polievaj sokom i juhom, da ti se ne izgubi sav sok.

Sl. 71.

Tako se reže pečenka.

15. Našpikana pečenka.
(Gespickter Lungenbraten).

Polieva se ili samo sa maščom, maslom i limunovim sokom, ili takodjer izmjenice kiselim skorupom.

16. Na magjarski način.
(Auf ungarische Art).

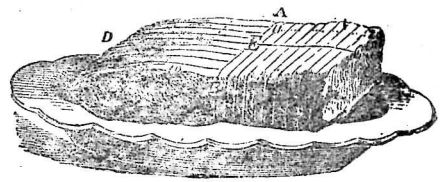
Slaninu (Speck) natari solju i paprikom, tom slaninom našpikaj pečenku poput hrbta od zeca, metni na luk u tavu (Pfanne), polij maščom i juhom, a ½ sata prije nego ćeš poslužiti, polij po pečenki 3 decilitra kisela vrhnja, marljivo polievaj sokom i ukrasi križkami limuna i kupčići od kapari ili malim krumpirom.

17. Holandezka pečenka.
(Holländer Braten).

Sardeljice i mozak od kostih sdrobi i metni u meso, koje si na še mjesta izbola nožem, a onda pirjani tako, da i ozgor imaš

vatre sa maslacem, korienjem i juhom. Za tim brašno u maslacu zažuti, dodaj nekoliko sardeljica, malo peršina i limunovih korica sitno izrezanih, pa ociedi sok od pečenke, prokuhaj s nešto skorupa i limunovim sokom, te posluži pečenku s umakom.

Sl. 72.



18. Gulaš.
(Gulasch).

Na male kocke poreži 7—15 dekagrama dimljene ili na zraku sušene slanine, neka se svrući, medjuto izreži sitno veliku glavicu luka, pa metni s paprikom (nožni šiljak ili više, po ukusu) u mast, a kad luk malo zažuti, metni 1 kilogram poput palca debelih kocka rezana mesa; najbolje je meso od vrata, rebara i slično. Pirjani pokriveno, iz početka na jačoj, a kašnje slabijoj vatri, miešaj, kad bude rumeno dolij toliko vode, da bude mal ne pokriveno. Nakon 2—3 sata tenfanja na umjerenoj vatri posluži, dok se nije sav sok pokuhao, pošto se ne smije više dolievati. S gulašem kuhaj nekoliko priesnih na 4 diela prerezanih krumpira $^1/_2$ sata ili metni u juhu taranu ili žličnjake (Wasserspatzen).

19. Gulaš sa zeljem. (Sekula gulaš).
(Gulasch mit Kraut).

K ofurenom luku metni govedine od provlake (Deckl) i svinjsko meso, kad se zažuti metni paprike i priesno kiselo zelje i pirjani dok bude meko. Onda promiešaj malo kisela skorupa sa brašnom, primiešaj k mesu i zelju, pa sve skupa neka prokuha.

20. Perkelt.
(Pörkelt).

Pravi se od pisane pečenke (Lungenbraten i Kammfleisch), takodjer sa svinjskim i telećim mesom pomiešano; pirjani poput gulaša i prije nego se sok povre, dolievaj po 1 žlicu vode ili 2 decilitra kisela skorupa i tako nosi na stol.

21. Pržolice: Naglo pečene s lukom.
(Rostbraten i Schnell gebraten mit Zwiebel).

Meke dostale (abgelegen) pržolice, stučene i osoljene metni u tavu (Pfanne) na vruću mast i peci na jakoj vatri (iznutra da sočne ostanu), onda metni u tavu u mast prilično mnogo kolutasto rezana luka, i kad hoćeš poslužiti, metni luk na pržolicu.

22. Pržolice drugačije.
(Rostbraten auf andere Art).

Slaninu, luk i peršin zajedno fino sasjeci, naliči stučene i osoljene meke pržolice, metni jednu na drugu, pa ih tek onda naglo speci kad već hoćeš poslužiti.

23. Pržolice s češnjakom.
(Rostbraten mit Knoblauch).

Pečene pržolice kad hoćeš nesti na stol posuj sitno sasječenim češnjakom.

24. Tenfane pržolice.
(Gedünstete Rostbraten).

Ne posve prhko meso dobro stuci pa skupa s kostima metni u vruću mast s ofurenim lukom, neka se s oba kraja zarumeni; dolij vruće vode da pržolice mal ne pokrije i pokriveno poklopcem pirjani dok bude meko. Sok neka se ustali, mast oberi i polij sokom pržolice a ukrasiti možeš sa püréeom od krumpira, malimi krastavci i žličnjaci od kisela skorupa.

25. Pržolice s vrhnjem.
(Rostbraten mit Rahm).

Pečene ili tenfane pržolice (Rostbratenschnitzel) prokuhaj sa 2 decilitra kisela skorupa; ili izvadi popečke (Schnitzl), žlicu brašna metni u mast, neka zarumeni i prokuhaj s kiselim skorupom.

26. Biftek.
(Beefsteak).

Od oprhle pisane pečenke (Lungenbraten) reži koso pala debele križke, zavij komadiće mesa u platno, stuci onda izrieši kožice i tustilo, pa neka skupa stoje dok uztrebaš. Onda ih posuj solju i paprom, metni u vrući maslac, u plitku ocaklenu tavu (Pfanne) i peci na živahnoj vatri samo nekoliko minuta, uz to malo tresi, da se meso ne uhvati za tavu. Prevrni nožem ili lopaticom, dodaj još maslaca i peci opet nekoliko minuta. Kad hoćeš poslužiti metni na svaki beefsteak (biftek) 1 žlicu juhe. Naglo pečeni, iznutra još crvenkasti, na engleški način sočni su, vrlo hranivi i lako probavljivi.

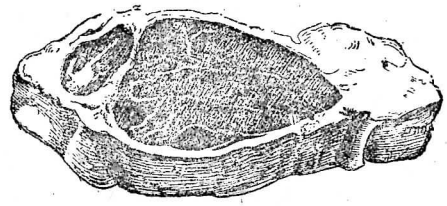
Sl. 73.

27. Biftek na drugi način.
(Beefsteak auf andere Art).

Da beefsteak (biftek) jače spečeš, kad ti se ne čini više krvav, posuj brašnom pošto si osolila i paprila, stoga da ti se načini korica da se sok neizciedi i peci na masti kao gore. Kad si izvadila, izlij mast iz tave (Pfanne) pa daj za svaki beefsteak 2 žlice juhe i ko-

madić maslaca u tavu, tim promiešaj ono što se za tavu uhvatilo, i nalij sok čim se maslac otopio. Ukrasi osmočenim ili prženim krumpirom, uz to posluži gorušicu.

Sl. 74.



28. Biftek sa čimburom.
(Beefsteak mit Spiegelei).

Kad hoćeš nesti na stol, metni na svaki beefsteak 1 čimbur (Spiegel-Ei), posuj solju i zelenim peršinom i posluži odmah čim se bielanjac skrutio, pa dodaj sok.

29. Na englezki način.
(Auf englische Art).

Pošto si beefsteak osolila i paprala peci na roštilji (Rost) salom oličenoj na živoj žeravici, pokapaj češće maslacem ili uljem, i dok je još krvavo posluži sa gorušicom, mixed-pickles ili pečurkami.

30. Sasječeni biftek.
(Faschirtes Beefsteak).

Isto tako pečeni popečci (Schnitzel) za koje se meso očisti od svih mišica, žilica i kožica zovu se sasječeni biftek (fachirani beefsteak). Na $^1/_2$ kilograma mesa primieša se obično 7 dekagrama u male kockice rezana sala (Nierenfett) ili da sočnije načiniš malo starog bielog kruha u vodi omekšana, pravi oblik beefsteaka i isto onako peci.

31. Sirovi biftek.
(Rohes Beefsteak).

Ostruži prhku govedinu od žilicah, pomiešaj sa solju, paprom octom i uljem, načini malene okrugle popečke (Schnitzl), posuj posve sitno sasječenim lukom, pa sa gorušicom, kapari, sasječenimi jaji i sličnim ukrasi.

32. Popečci od pisane pečenke sa skorupom.
(Schnitzel von Lungenbraten mit Rahm).

Poput beefsteaka (bifteka) stučene i osoljene popečke (Schnitzl) peci na masti sa sitno izsječenim lukom, dodaj peršina, limunovih korica i nešto juhe i pirjani s kiselim skorupom.

33. Sa maslacem od sardeljica.
(Schnitzel mit Sardellenbutter).

Stučene popečke prevrni u mlakom maslacu od sardeljica (Sardellenbutter) pa neka stoji tako nekoliko satih. Naglo speci, iz

masti izvadi, metni u mast sito sječenal uka i peršina, kad se ovo ofuri nešto juhe i neka se samo malo popečci s tim kuhaju. Ukrasiti možeš sa püréeom od krumpira, sa makaroni i pečenimi kobasicami i jezikom ili samo pokapiji sokom od limuna.

34. Sa paprikom i skorupom.
(Schnitzel mit Paprika und Rahm).

Stučene, osoljene i omučene popečke (Schnitzel) peci naglo na masti sa mnogo luka i tučenom paprikom dodaj juhe i pirjani dok oprhne, onda još prokuhaj kiselim skorupom.

35. Lovačko meso.
(Jägerfleisch).

Pržolice ili od kojeg drugog sočnog komada od goveda načini i stuci tanke popečke (Schnitzl), omuči i malo prije nego trebaš naglo speci. U mast se metne kolutasto rezani luk a kad zažuti nekoliko žlica octa, isto toliko juhe pa malo neka se prokuha.

36. Zraze. Popečak na poljski način.
(Schnitzel auf polnische Art).

Od pisane pečenke ili buti (Schnitzl), nareži prst debele popečke (Schnitzl), osoli i stuci da bude na pol tanje i speci na maslacu s lukom, češnjakom i zrnjem crnog papra. Kad se sok popekao, nalij malo juhom, ovim sokom polij popečak i ukrasi malimi pečenimi krumpiri.

37. Pisana pečenka s mrvicami.
(Lungenbraten mit Bröseln).

Sl. 75.

Uzmi prhki komad pisane pečenke od sredine, stuci, kroz sredinu prereži nu ne skroz tako da načiniš četverouglasti komad, pa ga na prorezanoj strani našpikaj, s oba kraja naliči jajetom, posuj mrvicami metni u tavu (Pfanne) na križke luka, dok se peče polievaj sa masti i maslacem od sardeljica (Sardellenbutter).

38. Volovski rep.
(Ochsenschlepp).

Volovski rep izreži članak po članak, vrelim razsolom (Essig-Beize) popari, neka ohladi, pa onda pirjani sa vinom i razsolom tako da ostane malo soka.

39. Namrvljeni popečci sa limunovim sokom.
(Einpanirte Schnitzl mit Limoniensaft).

Stučene i osoljene popečke pomotaj mrvicami, peci sa maslacem na jakoj vatri, a kad hoćeš poslužiti dodaj limunova soka.

40. Pržene pržolice.
(Gebackene Rostbraten).

Osobito prhke pržolice odrieši od kostih, tustila i kožica, raztuci na tanke popečke, soljene neka stoje nekoliko satih, pomotaj u brašnu, vodi i mrvicah i lagano prži na masti.

41. Nadjeveni popečci.
(Gefüllte Schnitzel).

Osoljene popečke naliči prst debelo nadjevom od ostataka mesa, metni jedan na drugi i peci na slanini s lukom, dolij malo juhe i neka sok mal ne pokuha. Možeš tal odjer teleći nadjev ili pomiešan sa sardeljicami oličiti izmedju popečaka, a na vrhu našpikaj.

42. Savijača od mesa sa rižom.
(Fleisch-Roulade m't Rahm).

Stučene popečke od govedjeg mesa i pržolice oliči ofurenim lukom, na svaki metni po 1 žlicu sirove riže, lagano savij, zaveži i peci pokriveno. Onda nalij juhe i vode da može riža nabreknuti, a sok neka skoro sasvim povre.

43. Eszterhazy pržolice
(Eszterhazy-Rostbraten).

Stučene popečke od pržolica (Rostbraten-Schnitzl) oliči sitno sasječenom slaninom, sardeljicami, limunovom koricom i kapari, savij i omotaj koncem. Na četiri pržolice poreži poput rezanaca $^1/_2$ mrkve, $^1/_2$ koriena peršina, komadić zelera i 1 sardeljicu, ovo sve metni u mast sa sitno izsječenim lukom, list lovora, na to pržolice, pirjani dok se zarumeni, i češće podlievaj juhom. Onda izvadi meso i lovor, korienje malo omuči, kad se brašno ofuri prokuhaj juhom i kiselim skorupom, u to metni nekoliko kapari i pržolice.

44. Savijena pisana pečenka.
(Gerollter Lungenbratten).

Uzmi komad pisane pečenke, odstrani kožice, jako na tanko tuci i osoli. Pomiešaj sasječenu slaninu, mrvice, 3 sdrobljene sardeljice, mažuranu i djumbir, tim oliči meso, savij i koncem omotaj. Ovu kobasu peci sa razsolom, za tim konac odstrani, pa peci dalje na masti sa skorupom dok bude gotovo, naime, meko.

45. Husarska pečenka.
(Huszarenbraten).

Komad pisane pečenke od sredine tanko stuci, osoli, metni na meso izmjenice križke šunke i paprene slanine (Paprikaspeck), savij i koncem omotaj. Peci sa sitno izrezanom slaninom i lukom pa dolij juhom. Onda papriku i mrvice u masti ofuri, prokuhaj dobrim kiselim skorupom i s malo juhe, a umaku prelij na razčinjenu pečenku.

46. Popečak od sasječena mesa.
(Schnitzel von gehackten Fleisch).

Priesnoj govedini odstrani sve žilice, sitno ju sasjeci, soli i po volji daj mirodije, napravi lik popečka (Schnitzl), pomotaj u brašnu i peci naglo.

47. Pilav sa govedinom.
(Pilaw mit Rindfleisch).

Dobru govedinu na velike kocke izreži, osoli pa sa lukom na masti speci; češće dolievaj vode, onda metni rižu u vodu da se riža pirjani, a kad hoćeš nesti na stol, metni u zdjelu na podobu briega.

48. Popečci od riže.
(Reiss-Schnitzel).

Sasjeci 1 kilogram govedine jako na sitno sa 8 dekagrama slanine, dodaj luka, soli, papra, nešto krupna papra (Neugewürz) i limunove korice pa još 10 dekagrama neoprane riže, pa s toga načini male popečke, metni ih u namazanu šerpinju, nalij 1 decilitar vina, pa kad se vino pokuha malo juhe, sokom marljivo polievaj a najposlie prokuhaj sve s kiselim skorupom (vrhnjem).

49. Teleća rebarca.
(Kalbs-Cotelettes. Cotelettes de veau à la viennoise).

Rebarca (Rippenstückchen) liepo poredi, dobro stuci i osol omuči, u jaju pa u mrvicah pomotaj i prži u vrućoj masti.

Uporaba mesnih ostataka.
(Verwendung vom Fleischresten).

50. Sa skorupom i sardeljicami.
(Mit Rahm und Sardellen).

Komade kuhana ili pečena mesa pirjani (tenfaj) na masti sa peršinom, vlašićem (Schnittlauch), sardeljicami i kiselim skorupom, dodaj listnato rezani krumpir, skorup i maslac od sardeljica (Sardellenbutter) i peci $^1/_2$ sata.

51. Meso sa rižom i korienjem.
(Fleisch mit Wurzelreiss).

Razbieljeni maslac malo omuči, dodaj kuhane, kockasto rezane mrkve (gelbe Rüben), pastrnaka, zelera, krumpira, šunke, sirove riže i toliko juhe, da može riža nabreknuti. Ostatke pečena mesa sa sokom u tom svruci pa tad meso ukrasi (garniraj) sa korienjem i rižom.

52. Mesni uštipci.
(Fleischkrapfen).

K ofurenom luku i peršinu metni sitno izrezane ostatke mesa, primiešaj močenu žemlju, sol, papar i 1 jaje, načini male hljebčiće na mrvicah i speci na masti.

O klanju i pripravljanju.

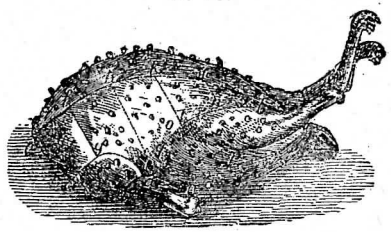
(Von dem Abstechen und Herrichten).

1. Klanje i pripravljanje peradi.

(Abstechen und Herrichten von Geflügel).

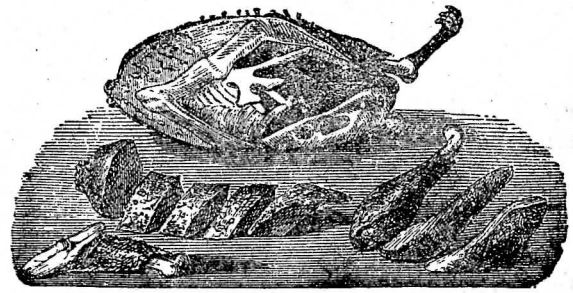
Kokoši, pilići i tako dalje uhvati za kreljuti, vrat natrag zavini, pa ureži vrat tik glave tako duboko da krvari. Mlade piliće koji se odmah čim se zakolju mogu rabiti, metni odmah u veliku zdjelu u hladnu vodu i tu neka se ohlade. Onda ih turi u vrelu vodu da im laglje oskubeš perje, nu pazi da neopariš kožu, pa kad si perje oskubla, metni ih opet u hladnu vodu. Kokošim i kopunom, koji moraju ležati da oprhnu, moraš na suho oskubsti perje i to dok su još topli, onda izvadi utrobu i putaču pa ih metni i objesi na hladno mjesto i tako neka vise nekoliko dana. Fine vlasi osmudi nad plamenom od papira, slame ili špirita (žeste) nu pazi da kožu neopališ. Za izvaditi utrobu ureži poprečno nad guzicom, izvadi utrobu, jetra i želudac. Moraš osobito paziti da nestisneš žuć, koju oprezno odstrani od jetara sa svime, što je zelenkasto. Želudac po sriedi na pol prereži i unutarnju kožu ogulji. Noge u koljenu odreži i urezavši kožu kod vrata izvuče se putača (guša i dušnik grkljan). Oči izbodi, otrgni doljni dio kljuna, a kod guzice izreži kraj crievam.

Sl. 76.

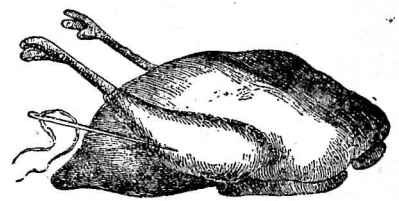


Kod veće peradi glavu i vrat posve odreži, utrobu izvadi, a komad kože kod vrata na hrbat pritakni, zatim operi i liepo poredi i pričvrsti kreljuti i buti. Kod golubah nokte na pol odreži, vlasi osmudi, pa nožice do koljena u kožu kod guzice utakni, da izgledje kao da nožice u tielu stoje, pa iz njeg viri samo kruna, koja sastoji od skraćenih nokata. Race zakolju se poput pilića ili im se glava odsieče. Čiste se tako, da ih najprije mrzlom vodom opereš, a tad ih smolom posiplji, vrelom vodom polij i oriblji ako su mlade; ako li su stare, onda ih očupaj na suho i objesi ih da nekoliko dana vise, a dalje postupaj kao s pilići. Racam kao i guskam obično se odrežu kreljuti i vrat, pa se skupa sa želudcem i jetrima upotriebe pod imenom: drobnina od race. Guske prije nego ih zakolješ okupaj ih u čistoj vodi da se perje očisti, a onda ih pusti 48 satih gladne. Pošto si zaklala gusku operi što je još nečista, metni ju na toplu peć, očupaj perje što brže možeš, vlasi osmudi, nakon 24 sata izvadi utrobu pa ju tad pusti na hladnom mjestu cieli tjedan, a u zimi možeš ju i dulje pustiti. Vrat i kreljuti odreži, nu tako, da od kreljuti jedan dio ostane na guski i koža takodjer dulja ostane, koju tad oko kosti pričvrsti. Isto tako odreži i vrat, izvadi putaču i dušnik jednim, prstom odrieši utrobu od prsiju, koja se otraga izvuče iz tiela, a mora se osobito paziti na jetra. Od pitane peradi odrieši se mast

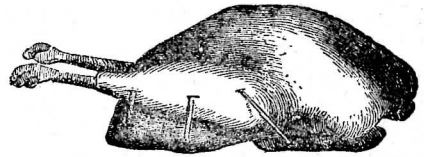
Sl. 77.



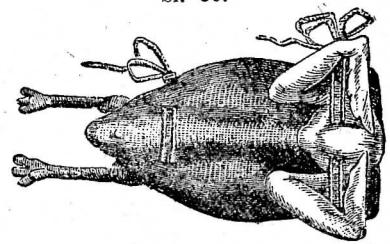
Sl. 78.



Sl. 79.



Sl. 80.



od crievah, izpere se u svježoj vodi a onda se otopi (aufbraten). Noge na sglobu odreži, onda gusku osoli, metni u lonac, nalij svježom vodom i tako neka stoji cielu noć, po tom ju izvadi, opet osoli, pa nakon nekoliko satih peci. Puranu se odsječe glava. Glava i gornji dio vrata se odbaci. Vrat i kreljuti upotriebe se kao i kod guske pod imenom drobnine. Ovako se kod nas perad pripravlja.

Možeš još perad i na drugi način očistiti i prirediti kako nije običaj kod nas Hrvata. Naše slike br. 78., 79. i 80. pokazuju nam drugi postupak u čišćenju i pripravljanju peradi.

2. Divlja perad.

(Wildpretgeflügel).

Pošto je nekoliko dana na hladnom i zračnom mjestu visjelo da oprline očupa se suho, osmudi i naglo opere. Iznutra se ne pere već samo dobro čistom krpom obriše. Noge ostanu pa se prama trbuhu porinu i tako pričvrste, a kreljuti ili se odrežu, ili kao kod pilića zavrnu. Divlje race moraju se brzo, pošto su ustreljene očupati, da ne izgube dobar tek. Kod divljih raca, gnjetlova (Fasana), tetrieba (Auerhahn) i sličnih ptica ostavi se perje na glavi koja se u papir zamota za vrieme pripravljanja. Šljukam (Schnepfen) i bravenjakom (Krametsvogel) ogulji se koža s glave skupa sa perjem a oči se izbodu.

3. Pripravljanje odojka.

(Herrichten des Spanferkels).

Kad je zaklano odojče prestalo krvariti poškropi se mrzlom vodom, posiplje stučenom smolom, polije vrelom vodom i riblje prama štetinjam, koje se tad lako očiste. Onda se izvadi utroba tako, da odojče od podbratka uzduž cielog trbuha prerežeš. Odnjče ne treba da stoji već se odmah rabi. Ako se peče na ražnju, tad natakni ražanj kroz gubicu, kroz lopatice i buti natakni šibu, da se drži tvrdo, a stražnje noge sveži špagom pod trbuhom uz ražanj. I rednje noge urini pod kožu prama glavi, ili natrag zakreni i uz ražanj pričvrsti.

Pečenke. Pripravljanje nadjeva za pečenke.

(Braten. Bereitung der Bratenfülle).

1. Nadjev od žemlje.

(Semmelfülle).

Komad maslaca velik kano jaje pomiešaj sa 2 jaja, dodaj sitno rezana peršina ili vlakanca (Schnittlauch), 10 dekagrama naribane žemlje i mliekom poškropljene i malo soli. Jako razmiešaj i tim nadjeni teleće grudi. Za dva pileta dostatno je polovinu uzeti.

2. Nadjev od grozdjića.

(Rosinenfülle).

Pomiešaj 3 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca, dodaj jednu oribanu, u skorup umočenu i ožetu žemlju, krimskog grozdića (Korinthe), grozdjića (Rosinen), klinčasto rezanih badema, cielog pistača i nešto šećera. Tim nadjeni putaču puranu a kad nosiš pečenku na stol, izreži nadjev i metni kao ukras okolo pečenog purana.

3. Nadjev od djevenice.

(Wurstfülle).

Priesnu djevenicu (Bratwurst) iztisni i pridaj isto toliko nadjeva od žemlje, nešto mažurane i thymiana (timusa) i tim nadjeni puranu putaču i trbušnu šupljinu.

4. Nadjev od šunke.

(Schinkenfülle).

Za jedne teleće grudi uzme se po prilici 10 dekagrama u juhi močene i ožete žemlje (bez korice), 7 dekagrama mozga od kostiju, u kojem se ofuri i peršin, zatim se doda stučena papra, 2 jaja i 28 dekagrama šunke.

5. Nadjev od kostanja.

(Kastanienfülle).

Za jednog purana skuha se i ogulji skoro 1 kilogram kostanja, pa se tad metne u putaču i trbušnu šupljinu. Kad je puran pečen zažnti malo šećera na maslacu, onda ofuri u nutri malo brašna, nalij mrkom juhom, tim upirjani (dünsten) kostanje, neka se sav sok povre, a kostanji ukrasi (garniraj) purana.

6. Nadjev od krumpira.

(Erdäpfelfülle).

Priesni krumpir olupi, kockasto poreži, u vodi operi, onda osuši, pa sa maslacem, peršinom, lukom, solju i paprom na vatri uz neprestano drmanje (aufschütteln) pari, zatim dodaj komadiće kobasice (Bratwurst) kojoj se kad je pečena ogulji kožica, pa kad se ohladi, onda tim nadjeni racu.

7. Nadjev od riže.

(Reissfülle)

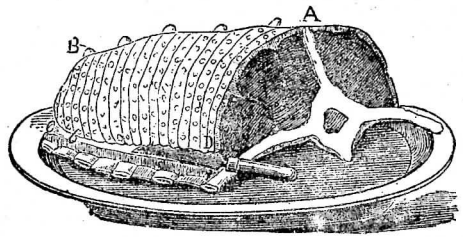
Za jedno odojče uzme se 30 dekagrama upirjane riže, pa se prida sitno izsječene šunke i upirjana graška. Za teleće grudi uzme se takodjer nekoliko jaja ili na mjesto mesa upirjane gljivice.

8. Teleća pečenka.

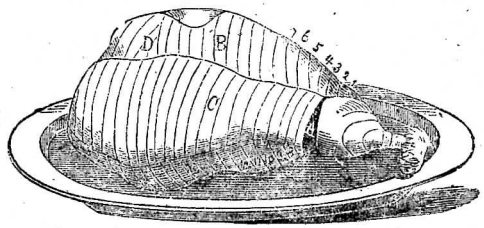
(Kalbsbraten).

Da meso pečeno iz nutra sočno ostane, moraš u početku polijati vrućom masti ili u takovu metnuti; iz početka peci na dosta jakoj vatri, uslied čega se površina slegne a sok se ne može izcijediti. Onda peci veće komade na umjerenoj vatri i često polievaj dok bude pečeno, što poznaš po boji i mirisu. Što manja i nježnija jest pečenka, to se manje vremena uz jaku vatru peče. Meso se ne smije prerano osoliti, pošto sol sok izpija. Perad se soli samo iz nutra, a iz vana onda tekar, kada je već vruće, jer bolje unutra sol prolazi. Ako meso na ražanj nabodeš ili na roštiji (Rost) u pečenjarki (Bratrohr) pečeš, ili metneš u mast pa na štednjaku (Herde) pečeš metni samo toliko juhe ili vode u posudu, da ne bude sok od pečenja odviše mrk ili da se sasvim ne izgubi, jer na taj način gubi na teku i dobroti. Za dolievanje rabi mrzlu juhu, tako se bolje sok odrieši od posude za koju se uhvatio. Ako jako zalievaš to se meso ne peče već kuha, postane bez teka, nije liepo rumeno ni hrskavo (resch), s toga se mora para kroz rupu (Schubloch) pečenjarke (Rohr) izpuštati. Pitana perad ili svinjetina ako

Sl. 81.

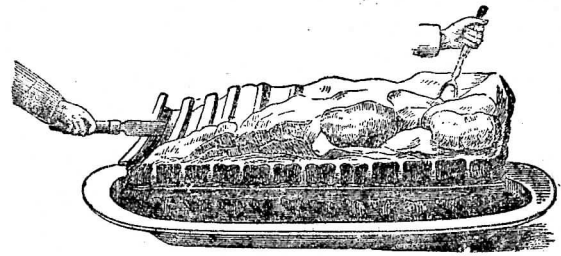


Sl. 82.



daje mnogo masti ociedi tu mast iz posude u kojoj se peče, isto tako kad si mnogo masti metnula k mršavoj pečenki; ostatak juhom neka provre, a kad hoćeš poslužiti kroz sito ociedi sok na meso pri kraju pečenja okreni onu stranu gore, koja mora biti najljepše zažarena, kod peradi prsa, kod odojka hrbat i tako dalje. Veći komadi moraju biti dobro dostali (abgelegen) i često polievani ili u početku u papir saviti. Koliko se vremena peče može se samo obćenito naznačiti: But od teleta ili odojka treba po prilici 2 sata; bubrežnik (Nierenbraten) i but od srne $1^1/_2$ sata; puran 2—3 sata; kopun, gnjetao (Fasan) i slično 1 sat; pilići $^1/_2$ sata, šljunka i slično $^1/_4$ sata.

Sl. 83.



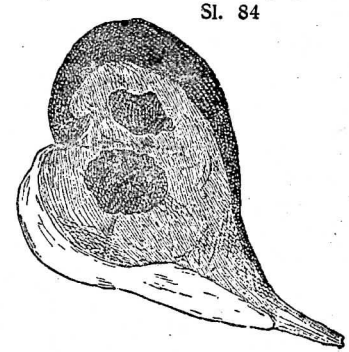
9. Pečena teleća but.

(Kalbsschlögel gebraten).

Uzmi but od dobra teleta, operi ju i osoli. U maloj posudici dobro promiešaj malo slanine, izsječena češnjaka i limuna pa ovako postupaj:

Oštrim i uzkim nožem bodi duboke rupe u but, a u svaku rupu utisni nešto od one smjese. Kad si cielu but tako izbola, metni ju u šerpinju na vrelu mast pa u početku naglo peci, da se načini kora na mesu. Često polievaj sokom, a kad je pečeno posluži sa šalatom. Ovako pripravljeno osobito je dobro hladno s aspikom.

Sl. 84



10. Nadjevena teleća prsa.

(Gefüllte Kalbsbrust).

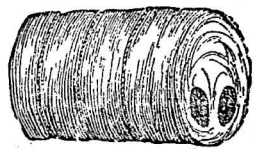
Teleća prsa (Kalbsbrust) dobro osoli, nadjevom nadjeni, maščom polij pa samo sa malo juhe kad kada polij i tako speci. Za nadjev (Fülle) uzmi; kao jaje velik komad maslaca razmiešaj, dodaj 3 jaja, 1 listnato narezanu žemlju, koji si u mlieku namočila, od druge žemlje mrvice sa sitno izsječenim zelenim peršinom, pa sve pomiešaj. Kad prsa nadjeneš sašij ih a kod rezanja konac odstrani. Obično se daje s tom pečenkom zelena šalata.

11. Savijena teleća pečenka.

(Gerollte Kalbsbrust; Roulade de tendros de veau).

Kosti izrieši, prsa podhvati (untergreifen) i nadjeni; doljnjim krajem u nutra savij i koncem poveži. Nadjev ovako načini: $^1/_2$ kilograma teletine, 2 žemlje u mlieku umočene i ožete, 2—3 jaja, u maslacu ofuren peršin i luk, sitno rezane limunove korice, mirodije, (Gewürz), malo oraška (Muskatnuss) po volji sardeljica i tenfanih pečurka što sitnije izsjeci, skupa pomiešaj i osoli.

Sl. 85.



Prsa polij maščom, kašnje juhom često podlievaj pa za $1^1/_2$ do $1^3/_4$ sata bit će pečeno.

12. Savijena teleća pečenka.

(Gerollter Kalbsbraten).

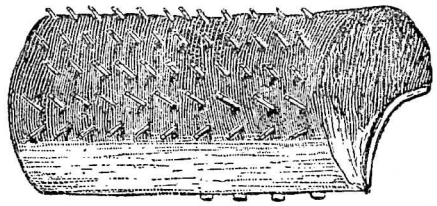
Bubriežnik (Nierenbraten) izrieši od kostih, savij kao kobasu, i sašij ili dobro poveži. Naokolo liepo rumeno speci i na ploče izreži.

13. Našpikana teleća pečenka.

(Gespickter Kalbsbraten).

Osoli i našpikaj but pošto si odstranila kožice, ili komad od hrbta pošto si rebarca skratila, kralježak (Rückgratsknochen) odsjekla, a provlaku (Deckel) odriešila. Onda oliči meso sa maslacem i limu-

Sl. 86.



novim sokom, zavij u arak pisaćeg papira, nalievaj često sa sokom nakapanim u malo juhe, primiešaj zatim k pasiranoj (prociedjenoj) umaci od pečurkah, zelenja ili španjolskoj umaci, i posluži u zdjelici.

14. Sa skorupom.

(Mit Rahm).

Stučeni i osoljeni popečak (Schnitzl) našpikaj 's jedne strane, peci na ognjištu (štednjaku) s maslacem i pokriveno dok s oba kraja zarumeni, zatim metni na našpikanu stranu kisela skorupa pa neka bude u peć njarki (Rohr) četvrt sata.

15. Sa sdrobljenimi sardeljicami i mozgom od kostiju.

(Mit zerdrückten Sardellen und Beinmark).

Sdrobljenim sardeljicam i mozgu od kostiju možeš primiešati peršina i luka; tim našpikaj but (Schlögel) pošto si prije uzkim i šiljastim nožem meso izbola a u rupice metni nadjev, onda osoli i peci, pa polij maščom, juhom i kiselim skorupom.

16. Pečena škopčevina.

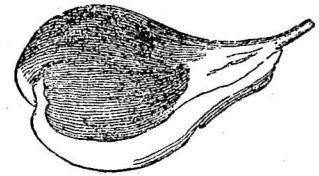
(Schöpsenbraten; Mouton rôti).

Kod škopčevine svu kožu i tustilo pomnjivo odstrani, pa rabi mast i slaninu.

Od kožiče očišćenu but (Schlögel) dobro osoli, našpikaj češnjakom, pirjani (tenfaj) s korienjem i dodaj mirodije (Gewürz). Kad

Sl. 87.

Sl. 88.



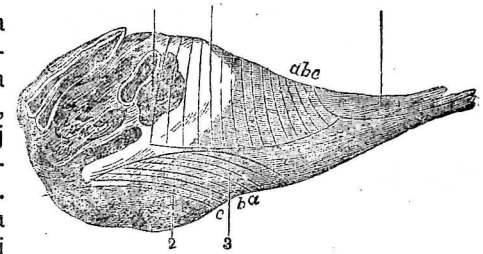
postaje meko, metni još u pečenjarku (Rohr) da zarumeni, na svršetku načini jaku vatru da se mast speče. Sok od pečenke prokuhaj, kroz sito protjeraj (passiraj) i daj k pečenki pošto si obrala mast; možeš ukrasiti (garniren) krumpirom, repom, raznimi pürée-i i krastavci.

17. But od škopca sa umakom od rajčica.

(Schöpsenschlögel mit Paradeissauce).

Kad si buti odstranila kožice i pošto si osolila metni u mast, u koju si metnula mnogo sitno narezana luka; tu pirjani (tenfaj) neko vrieme sa malo vode. Tad metni u komade prelomljene rajčice ka buti, neka se zajedno pirjani, pa kad je but bečena protjeraj (passiraj) sok kroz sito i posluži s mesom ili posebice. Možeš ukrasiti (garnirati) sa meko kuhanim pasuljem ili drugim kojim varivom.

Sl. 89.



18. Mlada škopčevina sa mažuranom i krumpirom.

(Junges Schöpsenfleisch mit Majoran-Erdäpfel).

Rebarca operi i na vodi kuhaj; pjenu oberi, i dodaj mrkvu, peršin, zeler i sol. Kad bude meso meko izvadi ga, operi u mrzloj vodi, liepo poreži, a juhu prociedi pa opet neka zavre. Medjuto priredi svietli i mastan zapražak, metni u nutar nešto mažurane i sdrobljena češnjaka, zalij juhom a kad zapražak liepo zažuti metni u

razmiešanu umaku i skupa neka prokuha. Sad metni mali sipki ili križke rezani krumpir u umaku (sauce), najposlie škopčevinu, pa sve neka časak kuha.

Ovo jednostavno i tečno, velikom opreznošću pripravljano gradjansko jelo nosi što više vruće na stol.

19. Škopčevina sa paprikom.
(Mouton au paprica: Schöpsenfleisch mit Paprika).

Mnogo sitno rezana luka ofuri u masti; metni u nutra u komade porezanu, od kožica odriešenu, solju i paprikom posutu škopčevinu. Pokriveno neka se pirjani (tenfa) u vlastitom soku, kašnje dodavaj po 1 žlicu juhe. Kad je meso jako meko nosi ga na stol sa umakom. Preporuča se s ovim žličnjake ili krumpir.

20. Savijeni hrbat od škopčevine
(Gerollter Schöpsenrücken).

Od oprhla (abgelegen) hrbta izrieši kosti, rebra i tustilo, meso stuci i osoli, papraj i daj luka, nakon 24 sata naliči nadjevom od šunke, savij kao kobasu i poveži koncem. Pečenku često polievaj vrućom mašćom i juhom, a najzadnje sa odkapljicom (abgetropften).

21. Pečena janjetina.
(Gebratenes Lämmernes).

Hrbat se priredi kao i od zeca, našpika i u pečenjarki (Rohr) peče, a kad je pečeno polij vrhnjem (skorupom) i neka vrhnje prokuha. Kad hoćeš poslužiti, umaku pasiraj na meso i daj zelene šalate.

22. Nadjevena janjetina.
(Gefülltes Lämmernes).

Pol janjeta podhvati (untergreifen), osoli, sa nadjevom od žemlje nadjeni (naime: komad maslaca, 3 jaja, 1 žemlju listnato rezanu i u mlieku namočenu, od druge žemlje mrvice nasoli i dodaj zelena peršina). Nadjev ne smije biti niti tvrd niti odviše mekan.

23. Špikana janjetina.
(Gespicktes Lämmernes).

Hrbat skupa sa stražnjimi nogami očisti od kožica, našpikaj, pa kad pečeš polij sa mašćom, juhom i kiselim skorupom. Jednoj buti izrieši kosti, gusto našpikaj, metni k slanini u kojoj si ofurila luk pa skupa peci uz srednju vatru. Iz početka polievaj juhom, onda sokom, kad hoćeš poslužiti ociedi sok na meso i ukrasi sa malim krumpirom.

24. Pečena svinjetina.
(Schweinsbraten).

Nekoliko satih prije nego li trebaš nasoli komad od hrbta ili but (Schlögel) pa nariblji paprom ili kuminom ili uz to još i sdrobljenim češnjakom i polij meso vlastitom u vodu nakapanom masti. But treba da se speče za 2 sata uz umjerenu vatru.

25. Pečena svinjetina s kožicom.
(Schweinsbraten mit Schwarte).

Mlade, malo tuste svinje hrbat metni u posudu tako da leži na kožnatoj strani a u posudu metni vrele vode, da se koža nakuha; onda ju oštrim nožem u razmaku malog prsta mrežasto izreži. Zatim rep okreni prama gore, sa izciedjenim sokom često polievaj dok bude svietlo mrko i prhko. Posluži sa krumpirom ili tenfanim kiselim zeljem, püréeom od krumpira ili graška, ili šalatom od zelja ili trietom od vina.

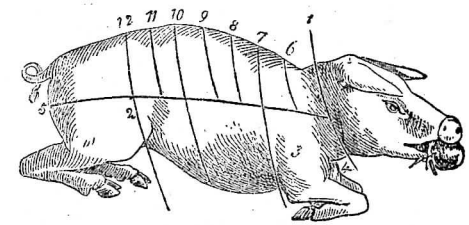
26. Pečenice.
(Jungfernbraten).

Pisanu pečenku (Lungenbraten), ili od kostih izriešeno meso od vrata ili hrbta osoli, natari kuminom, peršinom i mažuranom, zavij u mrežicu (Schweinsnetzl) i metni pod prešu nekoliko dana ili najmanje nekoliko sati na hladno mjesto. Za pečenje natakni na ražanj, češće okreni, polievaj juhom, a pri kraju kiselim skorupom (vrhnjem) ili samo octom dok se zarumeni i speče, pa daj na stol skupa s mrežicom.

27. Pečen odojak.
(Gebratenes Spanferke .

Kad zaklano odojče više ne krvari namoči ga u mrzlu vodu, posuj bielom smolom, polij vrelom vodom, i brzo ostruži štetinje. Odojče otvori na trbuhu, izvadi običnom opreznošću — žuć ne pukne — jetra, pluća i utrobu; odojče čisto operi, osoli, iznutra posiplji, ako ti se svidja mažuranom i kuminom. Na uši i rep metni papirnate žepiće da nezagori. Odojče se speče u pečenjarki (Rohr) jako liepo, hrskavo (resch) i zlatno-žuto, Nožice kod prvog zgloba odreži pa sa nuždnim špaljkom (Speiler) metni odojče, na nožicah u tavu (Bratpfanne). Vode ne metni u tavu već pripravi slane vode i četkalo (Pinsel) time provuci odojče, metni u pečenjarku, posli 5 minuta namaži komadom slanine, onda pivom, opet slaninom, a gdje načini mjehur tamo ubodi. Na svršetku jače razpiri vatru, pa kad je odojče zlatno-žuto i hrskavo ureži ga na vratu, da izadje para po kojoj bi hrskava kora omekšala. Odojče ne smiješ maknuti sa prvobitnog mjesta.

Sl. 90.



28. Svinjska rebarca jednostavno upirjana.
(Cotelettes de porc. Schweins-Cotelettes einfach gedünstet).

Dobro stučene, osoljene i kuminom posipane kotlete metni u šerpinju (ringlu) u kojoj ima 1 centimetar visoko vode pa ih poklopcem poklopi. Vode do mala nestane, a rebarca jako oprhnu. U spečenoj masti nek se ožare, i tako su rebarca vrlo meka i slastna.

29. Namrvljena rebarca.
(Eingebröselte Cotelettes).

Nasoljena rebarca omûči, namoči u jaju i pomotaj mrvicami, pa prži na masti. Ne uzimlji komadiće od buti, jer budu teško meki i prhki.

30. Izsječeni popečci.
(Faschirte Schnitzel).

Uzmi $^1/_2$ kilograma pisane pečenke (Lungenbraten) očisti od kožicah i žilicah, razreži i sitno izsjeci, pomiešaj sa solju, stučenim krupnim (Neugewürz) i običnim paprom, načini okrugle hljebčiće, upirjani (dünsten) u razbieljenoj masti i prokuhaj sa 4 decilitra juhe.

31. Razsoljena pisana pečenka.
(Gebeizter Lungenbraten).

Ogulji kožice pa našpikaj, metni u zemljanu šerpinju pa sa sliedećim popari: Polovinu vode, $^1/_4$ octa, $^1/_4$ bielog vina kuhaj $^1/_2$ sata sa debelo narezanom mrkvom, lukom, peršinom, zelerom, pastrnakom, lovorom, thyamianom, cielim paprom i krupnim paprom (Neugewürz). Meso dobro pokriveno neka stoji, a sliedeći dan peci na masti, dolievajuć kadkada razsolom (Beize) i sa kiselim skorupom. Posluži na stol s umakom, pripravljenom od naznačena korienja i mirodija i razriedjenu s razsolom.

32. Čevap na ražnju.
(Čevap am Spies gebraten).

Liep komad pečenice (Lungenbraten) izreži na prst debele komade, svaki komadić osoli i nešto papraj pa pomotaj u sitno izsječenom zelenom peršinu, jož posiplji malo paprikom pa tako neka čas stoji. Sad poreži slaninu na tanke, poput pečenice velike komade, natakni na ražanj najprije list slanine, onda pečenice, opet slanine pa tako nastavljaj dok sve bude na ražnju. Onda sve skupa tvrdo stisni, da se komadići sliepe, pa peci, često polievaj s maščom i sokom što nakaplje dok se liepo zažari i speče. Liepo poredaj na zdjelu, prelij nakapanim sokom i posluži.

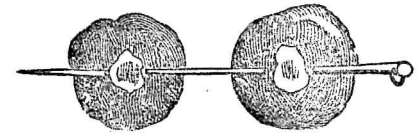
33. Čevap od škopčevine.
(Čevap von Schöpsenfleisch).

Uzmi komad mesa od buti (Schlögel), izreži u komadiće, pa ih stuci s tupim krajem noža; izreži u tanke kolutiće prilično mnogo luka crljenca, zeler i peršina sitno izsjeci, dodaj stučena papra, soli malo stučene paprike; s tim dobro promiešaj meso i tako neka stoji barem 2 sata, onda naslaži u tepsiju, metni mast ozdol i ozgor, peci u pečenjarki (Rohr), često miešaj i prevraćaj; kad je gotovo poredaj u zdjelu i posluži kiselimi krastavci. Može se pripravljati takodjer od govedine, teletine, svinjetine i janjetine.

34. Pečenice.
(Schindelbraten).

Naloži vatru u polju; uz vatru metni dvie klade (sa svake strane po jednu) u kojih su izvrtane škulje u razmaku jednog pedlja. Sad najbolji dio svinjetine izreži na prst debele i okrugle komadiće, osoli ih krupnom soli, natakni 3—4 komadića na tanki ražnjić, ove ražnjiće zatakni u škulje u kladah izvrtane, pa uz umjerenu plamsajuću vatru a najbolje uz jaku žeravicu peci, dok se s oba kraja malo ožari. Ovo jelo koliko god je jednostavno toliko je i slastno.

Sl. 91.



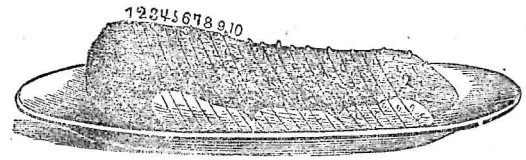
35. Izsječena pisana pečenka sa rižom.
(Faschirter Lungenbraten mit Reiss).

Komad pisane pečenke izrieši od kožicah pa velikim komadom slanine, nešto luka, zelena peršina, vlašići (Schnittlauch), mirodijami i koricami od limuna sitno izreži, a onda još sa nekoliko žumanjaca dobro promiešaj. Onda metni u zdjelu, primiešaj punu šaku liepe riže pa načini na omûčenoj daski male hljebčiće metni ih u šerpinju (ringlu) maslacem namazanu, dolievaj malo po malo juhe, neka se pirjane, onda dodaj komadić maslaca s brašnom poškropljena, malo limunova soka a najposlie skorupa pa neka još jedanput prokuha.

36. Pisana pečenka.
(Lungenbraten).

Pisanoj pečenki izrieši sve kožice, liepo našpikaj, osoli pa s korienjem, lukom i mirodijami u šerpinji liepo ožari; češće podlievaj juhom i octom da se meso upirjani. Onda izvadi meso, sok prociedi opet metni meso u šerpinju, polij kiselim skorupom i metni u pečenjarku. Medjuto načini od maslaca svietli zapražak, nalij prociedjenim sokom, mast sa soka oberi, u nutra metni kapari a konačno sladki skorup. Ovu umaku

Sl. 92.



prelij po mesu ili posebice posluži. Ukrasi pašteticami ili malim na maslacu prženim krumpirom.

37. Biftek
(Beefsteak).

Komadu pisane pečenke izrieši kožice, poreži u 2 prsta debele komadiće, jako osoli, papraj i omûči, najposlie jako sitno izrezani luk ofuri na masti. Medjuto metni u tavu maslac ili mast, na tom speci sočno komadiće pisane pečenke, metni ih u šerpinju k ofurenom luku, malo ih tresi, iztisni na meso sok od jednog limuna i tako nosi na stol.

Može se takodjer pisana pečenka pošto je stučena i debelo porezana, liepo zaobljena i pošto si hrbtom noža sol i papar u meso utukla metnuti na rešetku (Rost) pa na jakoj žeravici naglo se speče.

38. Grčki biftek.
(Beefsteak a la grecque).

Uzmi pisanu pečenku, izsjeci sitno, pa primiešaj izsječeni luk, upirjanu rižu i malo soli. Iz toga načini likove od bifteka; omûči ih, u jaju namoči i speci. Dok pečeš polievaj skorupom.

39. Priesni Biftek.
(Rohes Beefsteak).

Meso ostruži, pomiešaj sa gorušicom, kapari, sitno rezanim lukom, solju i paprom, pomiešaj još malo octa ili limunova soka i tako je gotovo.

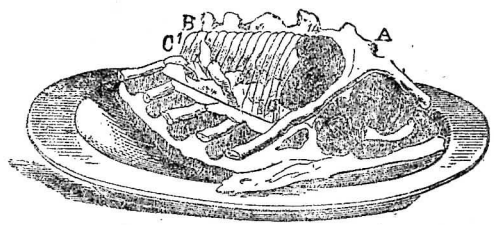
40. Pržoljice.
(Maschin-Rostbraten).

U tavi peci pržoljicu sa slaninom. Istodobno metni u tavu nekoliko priesnih, olupljenih i po volji razrezanih krumpira i malo vode, metni na pržoljicu, nalij maščom, nešto skorupa i juhe, poklopi poklopcem, pa se skupa neka pirjani (tenfa) dok bude krumpir mekan.

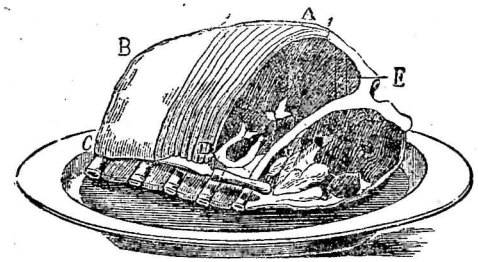
41. Roastbeef.
(Rostbif, Roastbeef a l'anglaise).

Veliki komad odležale bubrežnjače (Mittelstück) izrieši od kostiju, stuci i osoli pa uz umjerenu vatru 3 do 4 sata peci, polievajuć češće juhom ili vodom. Nesmije se posve speći, već kad ubodeš vilicom mora izmiljiti crvenkasti sok. Rostbif može se prirediti samo od velikih komada govedine, pa nije nikada dobar, ako nije meso dosta oprhlo. Jednako je dobro peče li se u tavi ili na ražnju.

Sl. 93.



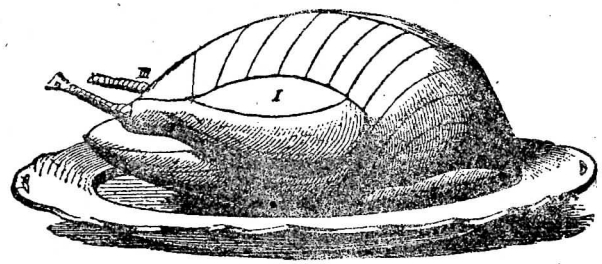
Sl. 94.



42. Pečen puran.
(Indian, Truthan).

Dan prije nego li ćeš peći ubij purana, odreži vrat i kreljuti, odsieci noge i izvuci suhe žile batka. Osoli izvana i iznutra pa tako neka stoji cielu noć. Obloži i poveži purana ploškami slanine ili zamotaj u maslacem namazan papir i lagano peci, mlada purana po prilici 1 1/4 sata, a velikog pitanog i do 3 sata. Pol sata prije no što ćeš dati na stol oduzmi omot pa polievaj pečenku bilo maslacem ili nakapani n sokom. Stariju živad prije pečenja malo pirjani. S puranom daj kompot ili pomiešanu šalatu, ili ukrasi (garniraj) ragoutom ili fi im v. ri om.

Sl. 95.



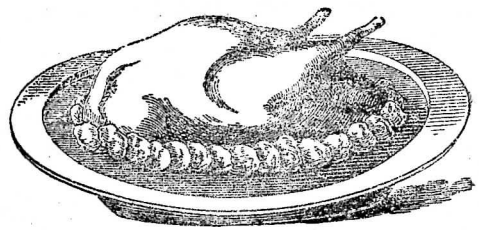
Kako se dieli puran.

43. Štajerski kopun s rižom.
(Steierischer Kapaun mit Reiss).

28 dekagrama riže meko upirjani sa 7 dekagrama maslaca i 4 decilitra juhe. Medjuto kopuna očisti i osoli. U rižu još se metne nekoliko fino izrezanih pečurka, jetra i želudac. Tim nadjevom na-

puni se trbušina a otvor se sašije. Da kopun što više mekan bude poveže se ploškami slanine. Tako priredjen liepo se speče još sa 28 dekagrama upirjane (tenfane) riže ili malim i okruglim pečenim krumpirom ukrasi.

Sl. 96.



44. Kopun sa sardeljicami.

(Kapaun mit Sardellen).

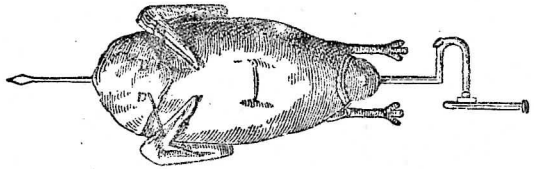
Očišćenog kopuna osoli pa tako neka malo vremena stoji. Onda izrieši 3 sardeljice i sitno ih poreži; promiešaj dobro komadić maslaca, dodaj k maslacu sardeljice, skupa pomiešaj, tim oliči kopuna iz nutra, onda ga posuši, a za tim peci i često maslacem polievaj. Kad je zlatno-žuto pečen poreda se liepo razčinjen na komadiće u zdjelu pa se sokom polije.

45. Pečen kopun.

(Gebratener Kapaun).

Očišćenog kopuna iznutra osoli ili maslacem od sardeljica natari i na ražanj natakni. Iz početka peci uz slabu a kašnje uz jaču

Sl. 97



vatru; često polievaj, najprije juhom i maščom, a onda nakapanim sokom (odkapljicom). Dok se speče treba nešto više od 1 sat.

46. Kopun špikan.

(Gespickter Kapaun).

Slaninom našpikaj na prsih i batcih ne odviše tustog kopuna, pošto si odsjekla dio kreljuti i glavu, pa osolila. Peci obično kako se peče i posluži sa šalatom i kompotom.

47. Mladi pečeni pilići.

(Gebratene junge Hühner).

Mlade piliće liepo očisti, kožu na prsih od mesa odrieši, i nadjeni nadjevom od žemlje. Onda osoli, poredi i metni u tavu ili na ražanj, često maslacem polievaj i za 20—30 minuta je gotovo.

48. Našpikani pilići.

(Gespickte Hühner).

Mesnatim pilićem našpikaj prsa i batke, peci na masti, polievaj juhom, nosi na stol sa šalatom, finim varivom, ili umakom od zelenja, pečurkami ili umakom od raka.

49, Nadjeveni pilići.

(Gefüllte Hühner).

Odrieši kožu od mesa na prsih i nadjeni piliće nadjevom od žemlje ili jetara, ili rakah, ili ragout nadjevom, peci kao gornje i ukrasi u zdjeli karfiolom ili sličnim.

50. Pile s majonesom.

(Huhn mit Mayonnaise).

Mlado, liepo očišćeno pile osoli, razčini i ploškami slanine pomotaj i poveži. Uzmi jednake dielove vina, octa i vode, tim kuhaj pile, te ujedno dodaj pečurke, korienje i mirodije; kad je meko izvadi pile iz čorbe, neka se ohladi, oduzmi slaninu i metni u zdjelu sa majonesom.

51. Prženo pile.

(Gebackenes Huhn).

Mlade piliće liepo očišćene prereži na četvrti, osoli, pomotaj u brašnu, stepenom jajetu namoči, pomotaj mrvicami i u vrućem maslu ili masti sprži.

52. Provareni pilići.

(Heiss abgesottene Hühner).

Uzmi jednake dielove vina, octa i vode, onda mirodije, liepo poreži korienje i luk pa s tim kuhaj liepo očišćene piliće. Kad su meki, metni ih u zdjelu sa malo juhe, ukrasi kuhanim korienjem i posuj mrvicami u maslacu ofurenimi.

53. Pilići s umakom od rajčica.

(Hühner mit Paradeissauce).

Dva liepa pileta očisti, operi, osoli i s komadom maslaca dodavajući po 1 žlicu juhe prilično meko pirjani. Medjuto operi 4—6 posve zrelih rajčica, razreži na četvrti i metni s komadićem maslaca u šerpinju (ringlu), k tomu poreži nešto luka i limunovih korica, metni nekoliko komadića maslaca, sve skupa pirjani, i više puta dolij malo juhe i bieloga vina. Kad su rajčice posve meke prociedi kroz jako fino sito. Od finog brašna i maslaca načini riedki i žuti zapražak, pasirane rajčice metni u nutra, juhom nalij neka prokuha, onda dodaj još vina koliko je potrebno da umaka bude pikantna. Piliće razčini, metni u šerpinju, umakom polij, sve skupa prokuhaj, liepo u zdjelu poredi i nosi na stol.

54. Pilići sa zapražkom.

(Eingemachte Hühner).

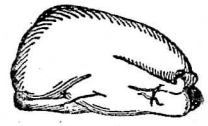
Očišćene piliće razčini i s maslacem pirjani; kad zažute izvadi ih, metni za svako pile ravnu žlicu brašna u maslac; kad zažuti nalij govedjom juhom, metni piliće unutar, neka prokuha a u umaku metni ili: u juhi kuhanu u komade prelomljenu cvjetaču (karfiol), ili poput

rezanaca rezanu u govedjoj juhi kuhanu korabicu, ili u juhi kuhan zeleni grašak sa žlicom riže, malo šparge u 1 decimetar duge komadiće rezane, ili sa lukom i peršinom tenfane smrčke (Maurachen), ili druge gljivice ili nekoliko okrugljica (Knödl) od mrvica.

55. Golubovi obično pečeni.

(Einfach gebratene Tauben).

Sl. 98.

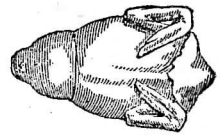


Pošto si golubove poput pilića očistila, poveži ih na prsih ploškami slanine, polij juhom i naglo speci.

56. Nadjeveni golubovi.

(Gefüllte Tauben).

Sl. 99.



Suho očupanim golubom nadjeni prsa sa nadjevom od žemlje ili jetara, možeš dodati i krv ubijenih goluba, pa ih tad peci.

57. Spikani golubi.

(Gespickte Tauben).

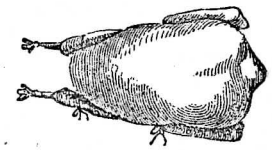
Mesnatim golubom naspikaj prsa i batke, glavu i vrat odreži, kad pečeš polij maslacem, juhom i kiselim skorupom a za ukras daj križke od slezena (Milzschnitten).

58. Pečena raca ili patka.

(Einfach gebratene Ente).

Mladoj, pitanoj raci, suho očupanoj i dva dana dostaloj (abgelegen) odreži vrat, kreljuti i noge, operi, osoli i mažuranom natari. Možeš metnuti pečene kostanje ili nadjev od krumpira u šupljinu trbuha. Kad pečeš često polievaj juhom, maslacem ili mašćom. Race, istom ubijene ili ne posve mlade pirjani prije pečenja da laglje omeknu. U nakapanu i obranu mast možeš metnuti i pržiti male krumpire, ili kratke i debele rezance i tim ukrasi racu. Ili, posluži sa kiselom šalatom i tenfanimi kruškami i sličnim.

Sl. 100.

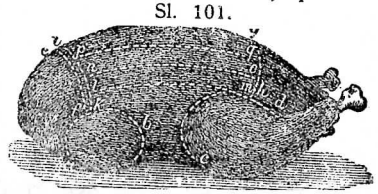


59. Pečena guska.

(Gebratene Gans).

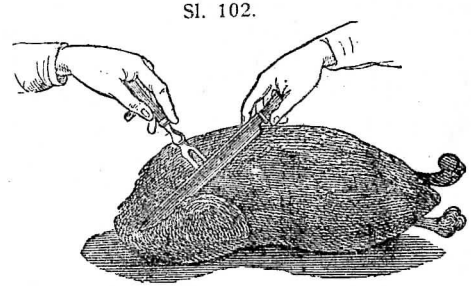
Očišćenu i priredjenu gusku osoli, osobito iznutra, pa natari mažuranom i paprom ili stučenim kuminom. Šupljinu utrobe možeš napuniti kuhanim, kockasto rezanim krumpirom, ili pečenimi i olupljenimi kostanji ili makaroni. Na ražanj natakni i dobro sveži,

Sl. 101.



lagano peci i često juhom i maslacem polievaj, a najposlie sa nakapinim (odkapljicom). Mast u koliko je ima previše oberi iz tave (Pfanne) da neomrkne. Mlade guske treba $^3/_4$ sata peći, a starije i pitane najprije malo pirjaniti a onda 2 sata peci. Ukrasi nadjevom i posluži kompotom ili hrenom (Mandelkren).

Sl. 102.

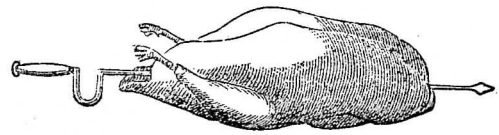


60. Pečena guska na drugi način.

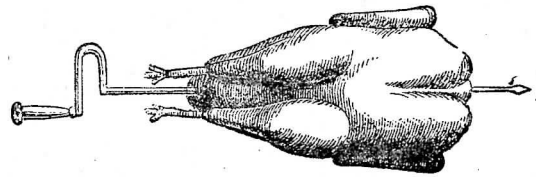
(Gebratene Gans auf andere Art).

Dobro osoli izvana i iznutra, nariblji mažuranom i peci na

Sl. 103.



Sl. 104.



ražnju. Kad se mast naciedi iz guske, oberi ju, da ne omrkne t. j. da se previše ne speče.

61. Prepelice.

(Wachteln).

Pripravi prepelicu ako je moguće odmah pošto je ustreljena ili barem što prije. Pošto si očistila i osolila nabodi koso na ražnjić, metni u tavu (Pfanne) i često polievaj juhom i odkapljicom. Mršave prepelice poveži ploškami slanine. Sa nakapanim (odkapljicom) pirjani (tenfaj) rižu za ukras (Garnirung), ili daj sa prepelicami komade pa-lente ili makarone pomiešane sa maslacem i sirom.

62. Prepelice s razsolom.

(Gebeizte Wachteln).

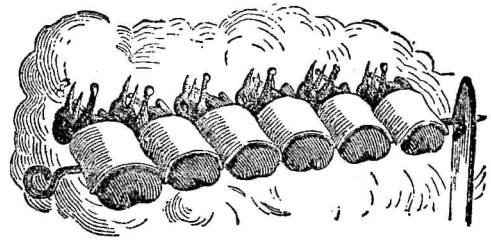
Starije prepelice metni nekoliko dana u razsol sa bielim vinom i dok pečeš polievaj mašćom i juhom.

63. Ševe.

(Lerchen).

Pošto si utrobu izvadila, kožu iz glave oderala, oči izbola a kljun i noge skratila, metni ih $^1/_4$ sata u vodu, onda osoli, nabodi na mali ražnjić, medju 2 ptice metni uviek komadić slanine i naglo speci; polievaj s maslacem i posiplji mrvicami.

Sl. 105

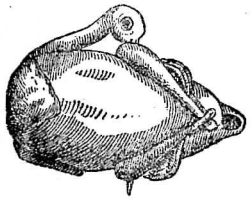


64. Šljuke.

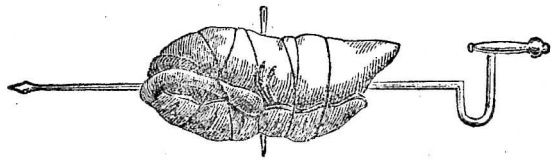
(Schnepfen).

Nekoliko dana pusti šljuke da stoje, onda ih očupaj, osmudi utrobu izvadi a oči izbodi. Pasirani krumpir i malo priesna žutanjka

Sl. 106.

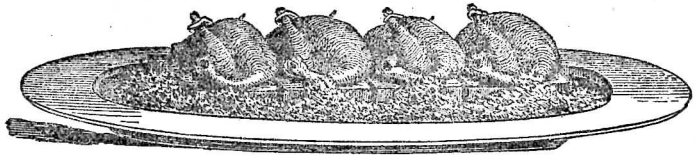


Sl. 107.



pomiešaj pa tim i crnim paprom napuni očne šupljine, zavrni u nutar kreljuti, provuci dugi kljun izpod desnog krila i priveži prsa sa sla-

Sl. 108.



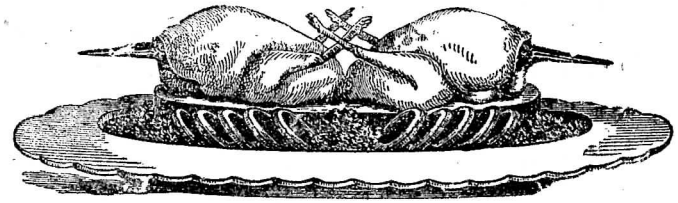
ninom. Kad pečeš polievaj maščom i juhom i pri kraju takodjer kiselim skorupom. Uz dobru vatru spečeš ih za $^1/_4$ sata. Za tim uzmi jetra i utrobu — osim želudca i luk, sitno izsjeci i osoli metni u šerpinju malo maslaca i mrvica, dodaj izsječenu utrobu i luk da se pirjani. Žemlju na kolutiće poreži, na maslacu prži, poredaj na tanjur od šljuke i na svaki komadić metni malo upirjane utrobe.

65. Sljuke s ploškami kruha.

(Schnepfen mit Brodschnitten).

2—3 šljuke oskubi (očupaj), i glava mora biti očupana, oči izbodi, a utrobu izvadi, nu samo želudac baci. Pahuljice osmudi, ploškami slanine poveži, pa sa 12 dekagrama maslaca i nekoliko kolutića luka peci u šerpinji. Medjuto utrobu pirjani sa 2 luka kozjaka, malo izsječene slanine i peršina, ribana oraška, papra i žlicom brašna;

Sl. 109.



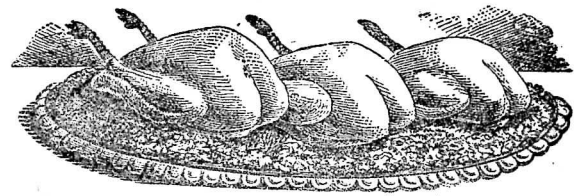
još prokuhaj s malo maslaca 4 žlice madeire, i 2 jaja; sve protjeraj kroz sito, i tim naliči u kolutiće, za tri hrbta noža debelo rezani bieli kruh. Ovaj kruh metni na lim, naličen otopljenim maslacem, i peci u peći 10 minuta, u to vrieme mora od ozdol zažutiti. Jesu li u to vrieme i šljuke pečene, tad mast sa soka oberi, šljuke metni na tanjur, ukrasi ploškami kruha, polij umakom i još dodaj limun rezan u kolute.

66. Jarebice.

(Rebhühner).

Mlade jarebice očupaj, na plamenu osmudi, utrobu izvadi, pa ih osoli. Na prsa i batke zaveži ploške slanine, natakni na mali ražnjić, peci na nagloj (jakoj) vatri, često polievaj juhom i nakapanim sokom. Kad ih nes i na stol, ne oduzmi slaninu, samo konac, kojim su bile vezane odstrani.

Sl. 110.



Velike jarebice naškipaj po prsih i batcih, maslacem i juhom polievaj, ili nakapaj limunovim sokom ili pri kraju polij kiselim skorupom.

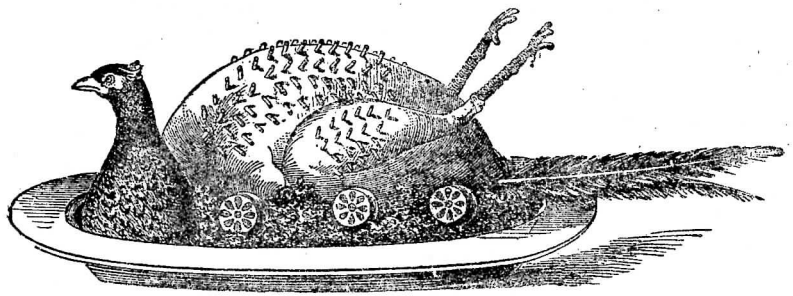
67. Gnjetao.

(Fasan).

Više dana odležalog (abgelegen) gnjetla očupaj i očisti, iznutra osoli, prsa i batke slaninom naškipaj; u početku možeš takodjer

povezati ploškami slanine. Kad pečeš često sokom polievaj, a ako nije

Sl. 111.



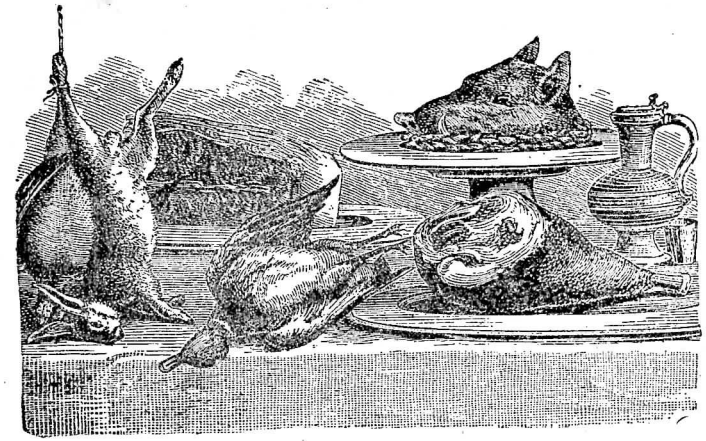
slaninom povezan, tad ga polievaj i sa mašćom. Možeš dati sa gnjetlom i kompot, ili pomiešanu šalatu ili upirjano tenfano zelje.

68. Male ptice.

(Kleine Vögel).

Male ptice, očišćene, metni u dobar ocat, u kojem neka ostanu 2 sata. Pripravi ovako:

Polovicu masti ili udjene slanine i polovicu ulja svrući, u ovo metni malo, vrlo malo brašna, zatim $^1/_2$ glavice izsječena luka crljenca. Kad zažuti metni ptice s nešto octa, osoli, dodaj malo tučena papra, krupna papra, dva zrna klinčića i korice od limuna. Lagano pirjani, koliko treba podlievaj dobrim vinom; kad stane boju dobivati, dodaj jednu kocku šećera, nešto malo grozdjića (rozinah) i tako još koje $^1/_2$ ure pirjani, a onda posluži s makaroni ili palentom, i polij dobivenim sokom. Pomno pripravljeno izvrstan je zalogaj. Ovako se pripravi i divlja patka (raca).



Divljačina.

(Wildpred).

1. Tetrieb.

(Auerhahn).

Nipošto nije potrebno, kako se često puta misli, da mora tetrieb 2—3 nedjelje visjeti da oprhne. Tečan i prhak bude na ovaj način:

Tetriebu perje s kožom oderi, malo ga operi, hladnim razsolom (salamurom) polij, za razsol uzmi bielo vino, malo octa i vode, poznate mirodije sa malo borovice, borove iglice i korienje. Kad ohladi polij tetrieba, svaki drugi dan razsol odlij, s nova prokuhaj i opet polij po tetriebu. Poslie osam dana našpikaj prsa, zatim metni na ploške slanine, polij salamurom, u početku pirjani, a kašnje peci u pečenjarki (Rohr), konačno obilno polij sokom, kojem si primiešala 1 malu žličicu brašna.

2. Liska sa mrkom umakom.

(Rohrhuhn mit brauner Sauce).

Oderi kožu, ostavi nekoliko dana u razsolu (salamuri), našpikaj sardeljicami, peci s maslacem, često škropi razsolom, dodaj skorupa i daj sa umakom od divljači na stol.

3. Divlji golubi.

(Wildtauben).

Pripravlj ju se kao i domaći ili peci samo našpikana prsa.

4. Mlade divlje race.

(Junge Wildenten).

Nekoliko dana odležale (abgelegen) divlje race peci samo s maslacem, dok zarumene i postanu hrskave (resch). Ili ih iznutra natari

maslacem, koji si pomiešala sa solju, paprom i limunovom korícom i sokom, dobro poškropi s maslacem, a u tavu (Pfanne) metni juhe ili vode. Sok od pečenja možeš ili samo ovako, ili prokuhati sa paprom i limunovim sokom, pa dati s pečenjem, ili ukrasi zdjelu s karfiolom ili upirjanom (tenfanom) repom.

5. Velike divlje patke (race).

(Grosse Wildenten).

Natari solju i paprom, našpikaj i malo pirjani; kad pečeš polij mašćom, salamurom (razsolom) i skorupom. Od korienja i razsoli načini umaku od divljači, u koju možeš metnuti sitno izsječena jetra, kapari i vrhnje (skorup).

6. Divlje guske.

(Wildgänse).

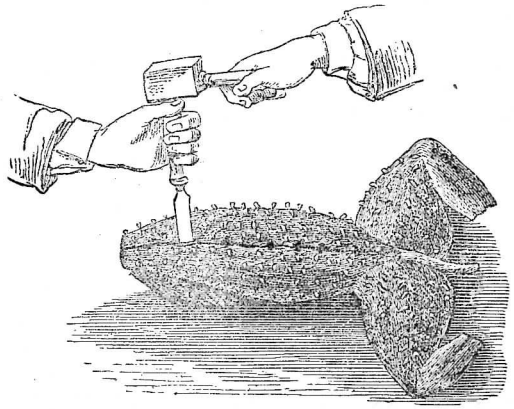
Samo mlade divlje guske možeš peći; stare drži nekoliko dana u razsoli, a onda ih pirjani. Pošto si odrezala vrat, kreljuti i noge, popari gusku vrelom vodom, pa osušenu popari izvana i iznutra solju i paprom. Kad pečeš često polievaj vrućim maslacem ili poveži gusku ploškami slanine, pa metni u tavu (Bratpfane), sa malo juhe, thyamina (timusa) i lovora. Sok od pečenja po guski polij, pa ukrasi okolo zelenim prženim peršinom. Možeš još poslužiti narandjom, uljikami (Olieven) ili umakom od divljači, ili pošto si odstranila slaninu, polij liepo zažarenu gusku kiselim skorupom.

7. Hrbat od zeca.

Hasenrücken).

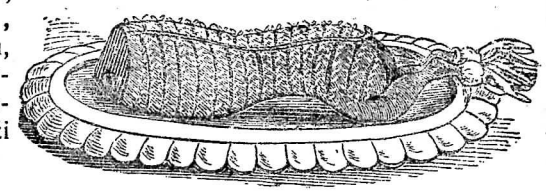
S hrbta i stražnjih nogu ogulji sve tanke kožice, zatim našpikaj u guste redove slaninom rezanom debelo poput tupog kraja noža. Natakni na ražanj, natražke savij i pričvrsti. Mladog i prhkog zeca peci s maslacem, juhom i kiselim skorupom, ili samo limunovim sokom i maslacem ili uljem poškropi i posluži sa kompotom ili pomiešanom šalatom.

Sl. 112



Stariji zec mora se doležati (abliegen) ili s razsolom češće politi ili pirjaniti. Kad pečeš, što obično 1 sat traje, polij ga salamurom, mašćom i skorupom, dodaj umaku od divljači sa vrhnjem, a okrajak (obod) zdjele obloži križkami limuna.

Sl. 113.

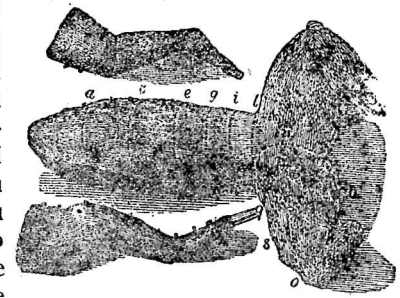


8. Zec s umakom.

(Hase mit Sauce).

Uzmi glavu luka, malo mrkve, peršina, zelera i korabice i poreži na komadiće; zatim zrno češnjaka, list lovora, nekoliko klinčića, papra i krupnog papra i malo gjumbira pa korice od limuna i sve dobro prokuhaj, a onda dodaj octa po volji. Tim polij zeca. Kad hoćeš, obično nakon dva dana zeca pripraviti, izvadi ga iz salamure, našpikaj u guste redove, soli i sitnim paprom poškropi. Nakon 2 sata metni skupa s korienjem u pečenjarku, polako peci, i koliko treba polievaj salamurom. Kad je pečeno i sve skupa ožareno, korienje protjeraj kroz sito, razriedi salamurom, govedjom juhom i kiselim skorupom, dodaj još sok od pol limuna, neka prokuha, i tad je gotovo.

Sl. 114.

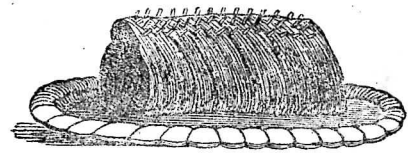


9. Srnetina.

(Rehbraten).

S hrbta ili buti (Schlögel) ogulji sve kožice, osoli meso i gusto našpikaj.

Sl. 115.



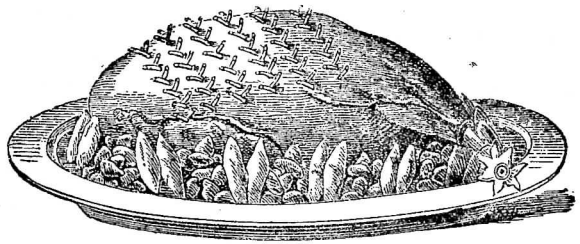
10. Srnetina sa limunovim sokom.

(Rehbraten mit Limoniensaft).

Da meso mlade srne zadrži svoj osebujni i dobar tek, poškropi hrbat ili but sokom 1 limuna i sa 2—3 žlice najfinijeg stolnog ulja. Nakon nekoliko satih zavij u papir maslacem oličen, natakni na ražnjić i peci u peći ili na otvorenoj vatri, često ma-

slacem poškropi i malo juhe prilievaj u tavu (Pfanne) a $^1/_4$ sata prije nego hoćeš dati na stol, oduzmi papir, da slanina naglo zažuti. Kad metneš u zdjelu, posuj malo solju i prelij nakapanim sokom. Daj sa kompotom, brusnicami (Preiselbeeren) ili kiselimi krastavci.

Sl. 116.

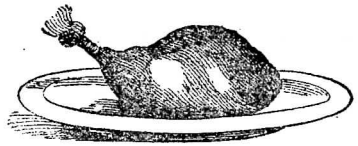


11 Srnetina sa skorupom.

(Rehbraten mit Rahm).

Sl. 117.

Osim maslaca ili masti i limunova soka prelij po pečenju još i skorup, a posluži i umakom od divljači u posebnoj zdjelici.

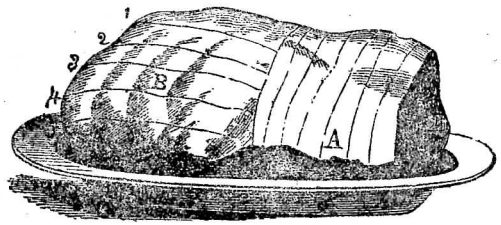


12. Nadjevene srneće grudi

(Gefüllte Rehbrust).

Prsa podhvati, nadjeni telećim nadjevom, pri niešanim sa više jaja i u mlieku močenom žemljom, pa sašij. Više puta polij vrelom salamurom (razsolom Beize), pa peci i polievaj sa maščom, razsolom i skorupom.

Sl. 118.



13. Pečen jelen.

(Hirschbraten).

Osoljen i u guste redove našpikani hrbat metni mesnatim krajem na dno tave (Bratpfane), polij mrko razbieljenim maslacem, pokrij poklopcem ili jakim papirom i peci na umjerenoj vatri, pa često polievaj s maslacem iz tave. Kad je meso meko, okreni hrbat, otvoreno peci do kraja, pa ako se što slegne na dno tave, polij juhom

Sl. 119.

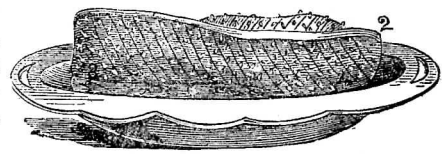
i na kraju umakom od divljači. Komad hrbta ili izriešeni filet ili pisanu pečenku (Lungenbraten) mariniraj s uljem i limunovim sokom, ili također i korienjem i mirodijami nekoliko dana, onda peci u papir pomotano i poliveno s maslacem i juhom. Odmotano meso neka se zarumeni, u zdjelu naloži, osoli, nakapanim sokom polij, malimi krumpiri ukrasi i još posluži sa umakom od papra ili grozdića (Ribiselsauce), ili brusnicami (Preiselbeeren), ili kompotom.

14. Jelen sa salamurom.

(Hirsch mit Beize).

Doležali i od kožica očišćeni hrbat natari stučenimi mirodijami, mažuranom i solju, našpikaj, obloži ploškami slanine i poveži. Peci po prilici 2 sata na umjerenoj vatri, polievaj razsolom, pri kraju odveži slaninu, brzo neka se zarumeni meso, metni u zdjelu skupa sa sokom, a u posebnoj zdjelici podvori sa umakom od divljači.

Sl. 120.



15. Jelen sa skorupom (vrhnjem).

(Hirsch mit Rahm).

S hrbta ili buti (Schlögel) ogulji sve kožice, našpikaj, pirjani sa razsolom (salamurom), zatim peci i polievaj s maščom, salamurom (Beize) i skorupom. Kako se pripravlja but ili hrbat, tako se pripravlja i filet i drugi mesnati komadi.

16. Kako se meso divljači razsoli (salamuri).

(Einbeizen von Wild).

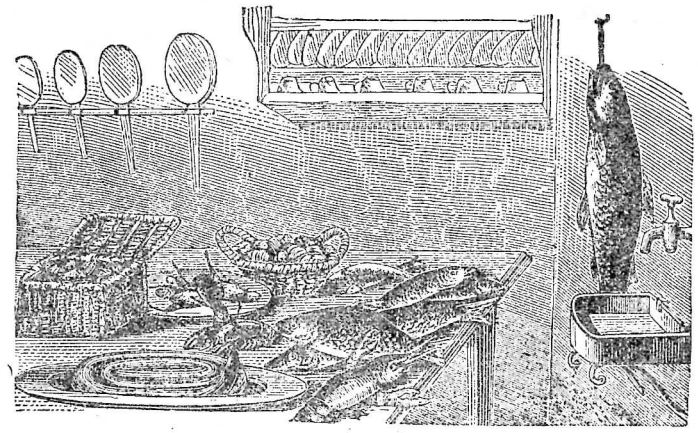
Samo stara, žilava divljač razsoli se, da se za dulje sačuva. Dobro i meko meso razsolom gubi svoj naravni miris i hranivi sok. Drugo meso se kroz razsol načini slično divljači, osobito ako se metne u razsol, u kojoj su se kuhali odpadci od divljači. Razsol mora se svaki dan prokuhati i opet hladan na meso preliti, a kad je vrieme toplo, mora se razsol sva iznova promieniti, akoprem ovako meso gubi mnogo jakosti. Razsoljeno meso mora se zemljanim ili drvenim poklopcem dolje pritisnuti, tako da razsol stoji preko, a tek onda pokrije se ciela posuda. Meso se ne smije razsoliti u željeznoj posudi, niti se smije osoliti, jer uslied soli pocrveni. Bolje jest meso vrelom salamurom politi, i kad se ohladi pirjaniti sve skupa, nego li ga držati u salamuri.

I. Razsol. Jedan litar vode kisaj s octom po volji ili takodjer bielim vinom pomiešaj, dodaj 1 luk, 1 mrkvu, 1 korien peršina, $^1/_2$ zelera i pastrnak, sve na ploške porezano, list lovora kiticu tyamina

(timusa) nekoliko zrna papra, krupna papra (Neugewürz) i malo korice od limuna, pa neka se kuha $^1/_2$ sata.

II. Razsol. Uzmi $^1/_2$ vode, $^1/_3$ octa i $^1/_3$ crvenoga vina, pa uz spomenuto korienje i mirodije uzmi nekoliko klinčića i poput graška velik komadić djumbira (Ingwer).

III. Razsol. K svemu gore označenomu doda se još iglice od bora i jele i nekoliko zrna borovice, kadkada i malo bosiljka, ružmarina i kuša (Salbei).



Ribe i jela od riba.

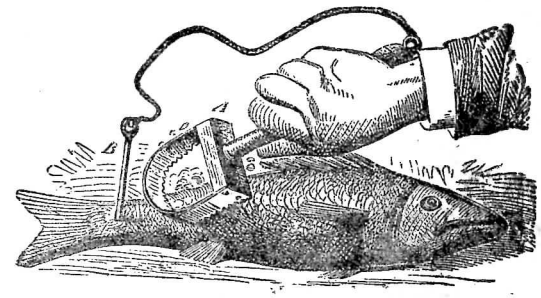
(Fische und Fischspeisen).

1. O čišćenju ribah.

(Ueber die Reinigung der Fische).

Komu je tegotno obično čišćenje riba, preporuča mu se za to izumljen stroj, koga je dala prirediti neka amerikanska gospodja. Naša slika prikazuje ovakav stroj, a sastoji se od tanka lima, komu je jedan kraj izsječen poput pile, a drugi, protivni, posve gladak. Lim je u polukrug savijen i s drvenim držkom A spojen, koji se drži u ruci. Na kraju držka pričvršćen je tanki konopac, za koji je na protivnoj strani pričvršćena duga, šiljasta šibka, nalik igli. Kad hoćeš da čistiš ribu, probodi ju na repu tom iglom, koje se šiljak u dasku zabode, na kojoj leži riba. Sad počmi ljuštiti ribu tako, da stroj zubčastom stranom vučeš uz potreban pritisak od repa prama glavi. Kad ovako posao svršiš, okreni stroj, pa još gladkom stranom ribu dobro ostruži, tako ćeš ju liepo i brzo očistiti

Sl. 121.



2. Kuhane ribe.

(Abgesottene Fische).

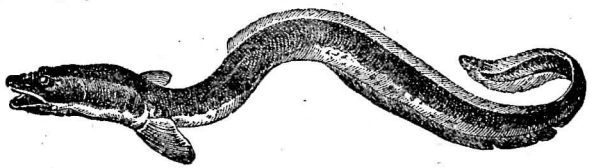
Za kuhanje dobre su: smudji, pastrve (Forelle), lososi (Lachse), crveni lososi (Salbinge), štuke (Hechte), sulc. Huchen), jegulje (Aale),

brkice (Grundeln) i ovim slične ribe, kojim nije treba ostrugati ljuske. Njihova koža samo tada se obojadiše modro, ako ribu do samog pripravljanja ostaviš živu u vodi. Da ubiješ ribu udari ju jedanput hrbtom noža po glavi i to onda, kad već osoljena voda s octom mal ne vrije, a zatim metni opet svaku ribu odmah u vodu.

3. Modro kuhane ribe s octom i uljem.
(Blau gesottene Fische mit Essig und Oel).

Tople, iz čorbe izvadjene pastrve (Forelle) i druge ribe metni u zdjelu, hrbat gore okreni, ukrasi peršinovim lišćem i posluži s octom uljem, solju i paprom.

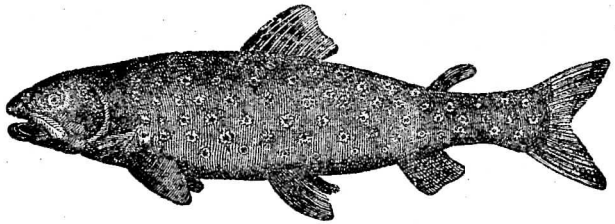
Sl. 122.



4. Oljuštene ribe.
(Geschuppte Fische).

Oljuštene ribe kuhaj u prokuhanoj s octom, korienjem i mirodijami te osoljenoj vodi, jednako poput modro kuhanih; bez octa kuhaj u

Sl. 123.



onom slučaju, kad hoćeš s ribom poslužiti toplu ribju umaku.

5. Riba s toplom umakom.
(Fisch mit warmer Sauce).

Toplu, iz čorbe izvadjenu ribu ukrasi u zdjeli zelenim peršinom, obloži cvjetačom (karfiolom) a u posebnoj zdjelici posluži holandezku umaku, uz to još ocat i ulje.

Ili: Toplu i toplim maslacem politu ribu ukrasi malimi krumpiri ili finim varivom, ili osmočenim (abgeschmalzen) zelenim graškom, repovi od rakah, nadjevenimi pečurkami i tako dalje, a u posebnoj zdjelici posluži umaku od maslaca (Buttersauce) à la maître d'hotel ili umakom od zelenja (Kräutersauce) pomiešanu s žutanjci.

6. Komadi riba u umaci od skorupa.
(Fischstücke in Rahmsauce).

Kuhane komade ribe metni u zdjelu maslacem namazanu, polij kiselim skorupom, posuj mrvicami i maslacem od sardeljica i upirjani u pečenjarki (Bratrohr).

7. Riba s paprikom.
(Fisch mit Paprika).

U maslacu ofuri luk, dodaj malo paprike, onda kuhane komade ribe i kisela skorupa pa skupa prokuhaj.

8. Riba s hrenom i umakom od hrena.
(Fisch mit Kren und Krensauce).

Krapa (Karpfen) ili koju drugu oljuštenu ribu na komade poreži pa kuhaj u nakiseloj slanoj vodi s korienjem i mirodijami. Komade s kožnatom stranom poredaj liepo u zdjelu, malo nepovrele čorbe prociedi na ribu, pa posuj naribanim hrenom, ili pripravi umaku od hrena (Krensauce) i posluži u posebnoj zdjelici s ukrašenom (garniranom) ribom.

9. Kuhane morske ribe.
(Abgesottene Meerfische).

Luben (Branzin), rumbac (Rombo), zubatac (Dental), oslić (Kabeljau) i druge morske ribe oljušti, očisti, osoli pa metni u hladnu slanu vodu s korienjem i lovorovim lišćem, kuhaj uz umjerenu vatru, (nu treba dulje kuhati od riba iz sladkih voda, dok izbulje oči i dok se meso počima riešiti od kostih. Čorba od morskih riba neupotrebljava se za pripravljanje ribjih umaka (Fisch-Saucen).

10. Kuhane morske ribe s umakom od jaja.
(Abgesottene Meerfische mit Eiersauce).

Polij kuhanu ribu s vrelim uljem i limunovim sokom, i posluži s francezkom ili holandezkom umakom.

11. Kuhan volpin.

Kad je riba kuhana, kako je već gore spomenuto, onda se postupa ovako: U zdjelici pomiešaj: ulje, sol, papar, kapari i sitno sasječene slane sardelje; sve ovo dobro pomiešaj s nešto octa, i tim polij kuhanu ribu.

12. Upirjane ribe.
(Gedünstete Fische).

Ribje meso očisti od ljuskah i kože, pa izreži u komadiće palac debele, osoli i malo prije nego li trebaš na maslacu speci. Ostatke prokuhaj čorbom od mesa, kojom se zalije svietla umaka, a tu umaku pomiešaj s limunovim sokom i žumanjci, i posluži sa pečenim mesom od ribe.

13. Ribe s paprikom.
(Paprikafisch).

Oljuštenu i očišćenu nu neopranu ribu poreži na komade, (kao meso za gulaš), posuj solju i paprikom i metni sa svom krvlju i su-

*

krvicom u razbieljenu mast, s mnogo ofurena i zažućela luka; onda dolij toliko vode da bude riba pokrita, pa kuhaj a da ne miešaš da ostane jelo jušnato. Najtečnije bude jelo ako zajedno pripravljaš više vrsti riba, a medju timi gdje koja tusta riba na primjer: krap (Karpfen), jesetra (Stör), som (Wels) i slično.

14. Riba s paprikom na drugi način.

(Paprikafisch auf andere Art).

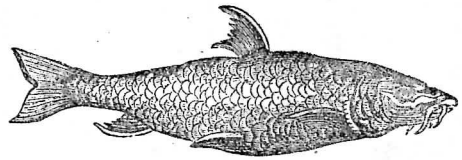
Oljuštenu ribu ofuri na maslacu s lukom i paprikom, posuj solju, metni posudu s ribom u pečenjarku (Rohr) i polij kiselim skorupom. Ukrasi malimi krumpiri, ili kad hoćeš poslužiti pomiešaj komadić maslaca, jedan žumanjac i limunov sok za umaku.

15. Riba u mrkoj umaci.

(Fisch in brauner Sauce).

Oljuštenu mrenu ili koju drugu ribu na komade porezanu i osoljenu metni u maslac s lukom, ploškami zelera, malo thyamina (timusa), limunove korice, list lovora, zrnjem papra, krupnog papra (Neugewürz), komadićem djumbira (Ingwer), muškatnim cvietom, octom i vodom. Kad su komadi ribe dovoljno kuhani, izvadi ih, drži ih na toplom mjestu s malo čorbe u kojoj se kuhalo; medjuto mast i korienje malo omûči i posuj malo stučena šećera, neka omrkne, tada nalij čorbom i dobro prokuhaj. Umaku protjeraj kroz sito (pasiraj) na komade ribe, i dodaj osmočene valjuške (abgeschmalzene Knödeln) ili ukrasi maslenim tiestom (Butterteig).

Sl. 124.

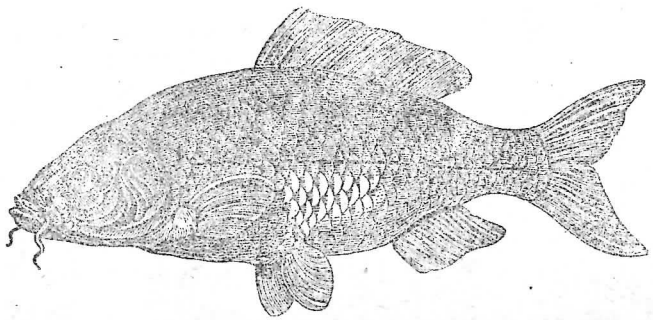


16. Pečene ribe.

(Gebratene Fische).

Kad si izvadila ribi utrobu i pošto si ju oprala, oljušti ju ili ako ju hoćeš našpikati oderi joj kožu s ljuskami, prerezavši ju po

Sl. 125.



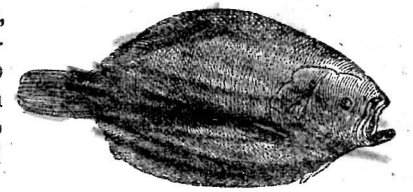
duljinu hrbta i oguljiv ju s oba kraja. Većim i tuščim ribam, kao krapu i tako dalje, izrieši meso od hrbtenjače za pečenje i špikanje. Nasoljenu ribu pusti jedan sat neka stoji, metni ju u pečenjarku sa maslacem u zemljanoj ili ocaklenoj posudi ili natakni ribu na ražanj. Male ribe ili komade većih riba peče se takodjer na svrućenoj a onda uljem ili maslacem namazanoj rešetki (Rost) nad žeravicom svakako uz jaku toplinu, jer se ribe razpadaju kad se polako peku. Ili pomotaj za pečenje osoljenu ribu u papir, koji si maslacem namazala i s lukom, peršinom i limunovimi ploškami posula.

17. Pečene ribe sa sardeljicami.

(Gebratene Fische mit Sardellen).

Male ribe okunice (Bratfische) oljuštene i očišćene osoli i neka $^1/_2$ sata stoje, onda sol obriši sa kože, pomotaj ribice u brašnu, peci na maslacu s lukom i sardeijicami s oba kraja. Dolije se malo juhe, doda papra, muškatnoga cvieta i ploške limuna, upirjani, malo umake na ribu prociedi i posluži s vrućim krupirom.

Sl. 125.



18. Pečena riba s mrvicami i skorupom.

(Gebratene Fisch mit Brösel und Rahm).

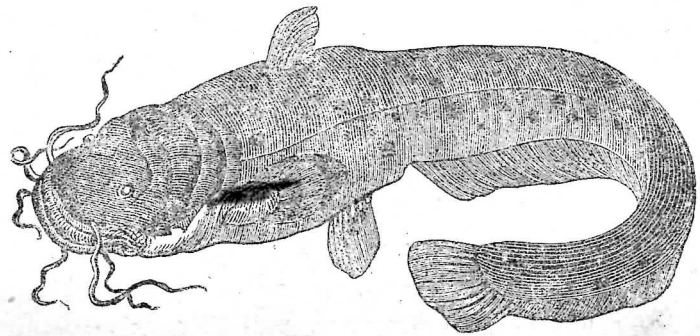
Osoljenu ribu metni u tavu (Bratpfanne), polij toplim maslacem, posuj mrvicami pomiešanimi s peršinom, dodaj kisela skorupa, opet mrvice i malo maslaca, pa dok se riba peče polievaj ju češće sa maslacem a da je nepreokreneš.

19. Pečeni som.

(Gebratener Wels, Schaiden).

Našpikaj veliki komad soma pa osoljen neka stoji jedan sat. Metni u tavu na korienje, vlašiće (Schnittlauch), peršin, zrnje od

Sl 126.



papra, odpadke teletine, malo šunke, 2 decilitra vina i malo vode; dok se peče jako često sokom polievaj i kad hoćeš poslužiti procedi sok na ribu.

20. Našpikana riba.

(Gespickter Fisch).

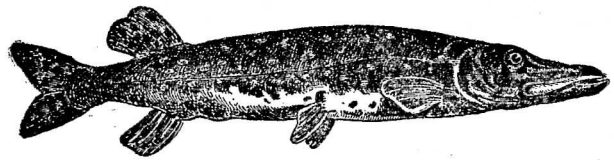
Liepoj ribi ogulji s jedne strane kožu pa ju na guste redove slaninom našpikaj, glavu s koncem poveži, pa metni ribu s našpikanom stranom gore okrenutom u namazanu tavu (Bratpfanne) na ploške luka, i polagano peci polievajuć često maslacem i ribjom čorbom. Kako je ležala u tavi, tako ju metni u zdjelu i ukrasi cielimi jelen-gljivami (Trüffeln), račjimi repovi, cvjetačom (karfiolom) i sličnim.

21. Pečena štuka.

(Gebratener Hecht).

Oljuštenu štuku, ili koju drugu dobru ribu od 2 kilograma težine iznutra osoli pa neka stoji jedan sat. Zatim joj oderi izmjenice na 3 prsta široke trakove kožu i našpikaj oderana mjeste za postni dan sardeljicami, a za mrsni dan slaninom koju si posula solju i paprom. Sad metni ribu u tavu (Bratpfanne) na maslac od sardeljica i fino narezani luk, pa ju po hrbtu polievaj dok ju pečeš maslacem, a kašnje kiselim skorupom.

Sl. 127.

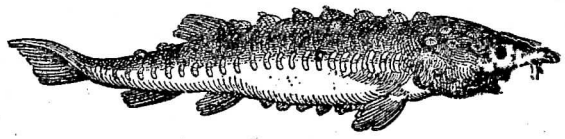


22. Moruna.

(Hausen).

Liep komad morune izreži u komadiće, provuci ih očišćenimi sardeljicami, pospi paprom i solju, polij uljem i nakaplji limunovim sokom. Tako neka stoji neko vrieme, a onda peci umjereno na rešetki (gradeli), više put nakapaj uljem, i posluži s prepolovljenim limunom.

Sl. 128.



23. Smudj.

(Schill).

Smudja oljušti i operi, po duljini prereži i razkolji. Komade mesa izreži u kose četvorine, osoli, papraj i nakapaj sokom od limuna. Tako neka stoji 1 sat. Medjuto izsjeci nešto luka crljenca, očišćenih gljivica i nešto zelena peršina pa to sve neka se pirjani u masti ili svježem maslacu; nalij 4 decilitra biela vina, stavi još ribu, zatim pokrij šerpinju i neka se pirjani $^1/_2$ sata. Sad izvadi ribu, mast s umake oberi, prokuhaj umaku sa maslacem od sardeljica ili mliekom jednog sleda (haringa), razriedi s nekoliko kapi soka od limuna, i vrelu polij po ribi.

24. Svježa jegulja.

(Frischer Aalfisch).

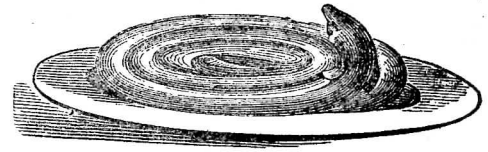
Svježa jegulja osoljena mora dulje vremena stajati, pa stoga što ima tvrdje i tušće meso od mnogih ostalih riba mora se i dulje peći. Kožu ogulji, ribu poreži na prst dugačke komadiće, metni ih jedan tik drugoga u šerpinju (Casserolu), posiplji fino izrezanim peršinom i dodaj nekoliko žlica vina. Riba neka se peče pokrivena u vlastitoj masti dok se s oba kraja liepo zarumeni, a onda ju posluži liepo na tanjur naloženu s ploškami limuna.

25. Jegulja s limunovim sokom.

(Aalfisch mit Limonensaft).

Oguljenu i osoljenu jegulju mariniraj s lukom, peršinom, uljem i limunovim sokom, tim ju polievaj, posiplji paprom i posluži s toplom ribjom umakom (Fischsauce).

Sl. 129.



26. Pečena jegulja.

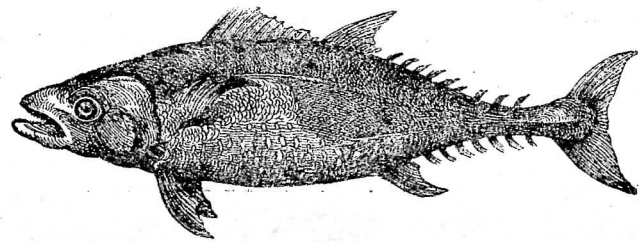
Oderi kožu, poreži na jednake komadiće, soli i papraj po volji, pa neka stoji 1 sat. Veliko lišće od trsa operi, posuši, namaži maslacem i mašćom i u svaki list zamotaj komadić ribe. Sve peci u tavi kojih 10 minuta, zatim odstrani lišće, pečenu ribu nakaplji limunovim sokom i posluži tartara umakom. Ovako pripravljena jegulja vrlo je tečna.

27. Pečene morske ribe.

(Gebratene Meerfische).

Za pečenje najbolje su sliedeće ribe: Tunina (Tono), lovrate (Orade), lokarde (Scombri), trilje (Barboni), iverci (Sfoglie) i slične.

Sl. 130.



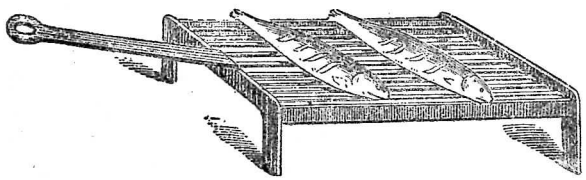
Ostruži ljuske, izvadi utrobu i osoli, izuzev barbona kojim se utroba ne izvadi stoga ih samo iz vana osoli.

28. Pečene ribe s uljem i limunovim sokom.

(Gebratene Fische mit Oel und Limoniensaft).

Osoljenu ribu polij s dobrim uljem od masline (ako ne imaš dobrog ulja predpostavi maslac ili mast) i limunovim sokom; dok se riba peče češće ju tim nakapaj a kad hoćeš poslužiti dodaj prepolovljeni limun.

Sl. 131.



29. Ribe sa sardeljicami i limunovim sokom.

(Fische mit Sardellen und Limoniensaft).

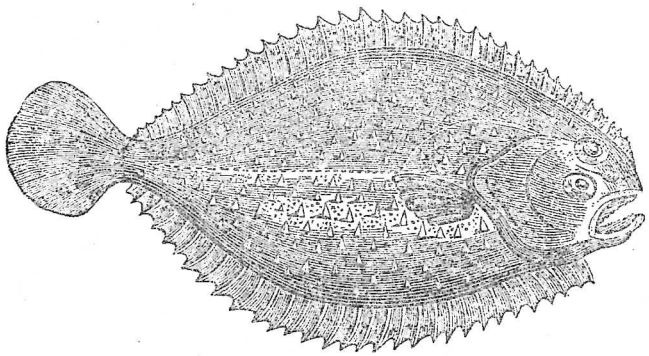
Oljuštenu ribu razpolovi, osoli i načini duboke zareze u koje metni stučene sardeljice. Nakon jednog sata otari sve što je sluzavo, metni ribu u tavu u kojoj ima malo ulja, peci ju, onda metni ribu u zdjelu posiplji paprom, prokuhaj ulje s limunovim sokom i polij po ribi.

30. Kamenica.

(Steinbutte).

Kamenicu skuhaj, kad se ohladi oljušti ju i oderi joj kožu, a tada ju nariblji solju, paprom, octom i uljem i tako neka jedan sat stoji. Po-

Sl. 132.



slie toga liepo ju na pladanj poredaj i posluži s umakom od kapari.

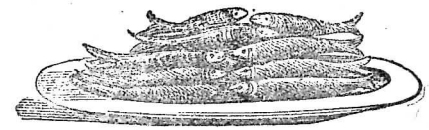
31. Svježe sardeljice.

(Frische Sardellen).

Svježe sardeljice a da ih nisi oprala pod glavom ureži i otari papirom vukući papir od repa prama glavi, na taj način iztisne

se utroba. Polij ih uljem i limunovim sokom pa neka jedan sat stoje. Tako ih speci pa u zdjelu naloži. S uljem prokuhaj malo sdrobljena češnjaka i peršina, tim polij ribice i ukrasi ploškami limuna.

Sl. 133



32. Popečci od riba.

(Fisch-Schnitzel).

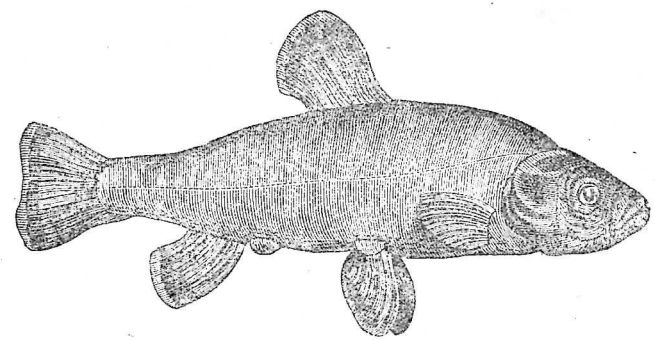
Prema tomu kako je riba velika režu se popečci: ili s hrbtenjačom prst debelo, ili se izrieši meso s oba kraja hrbtenjače pa te komade mesa kod velikih riba reži u prst debele ploške, a kod manjih u 3—4 prsta široke komade, koji tad izgledju kano dugoljasta četvorina, tako porezane komade osoli pa neka jedan sat stoje

33. Popečci sa skorupom i kapari.

(Fisch-Schnitzeln mit Rahm und Kapern).

Popečci od linja (Schleihen), fogoša morune (Hausen) ili drugih riba peku se s maslacem i lukom; doda se kisela skorupa, zatim limu-

Sl. 134.



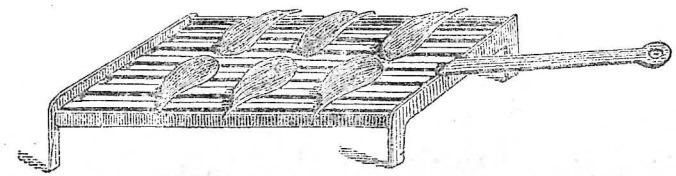
nova soka i korice, kapari, peršin i maslac pa pirjani u pečenjarki (Rohr).

34. Popečci sa skorupom i paprikom.

(Fisch-Schnitzel mit Rahm und Paprika).

Popečci od ribe peku se s maslacem, sitno rezanim lukom i paprikom, zatim se doda malo kisela skorupa i tim ih prokuhaj.

Sl. 135.



35. Namrvljeni popečci.

(Eingebröselte Schnitzein).

Nasoljene komade velikih riba namoči u maslacu s jajetom pomiešanom, pomotaj mrvicami i peci na rešetki (Rost). Ili namoči komade u stepenom jajetu, onda u mrvicah s mûkom (brašnom) pomiešanih pa peci u tavi (Pfanne) na maslacu i nakapaj limunovim sokom. Kad hoćeš poslužiti dodaj prepolovljeni limun, ili ukrasi (garniraj) upirjanim graškom, ili daj s žumanjci pomiešanu umaku od zelenja, ili hladnu umaku od gorušice (Senf) sa zelenjem ili šalatu.

36. Brodetto od raznih riba.

(Brodetto von allerlei Fische)

Šarge, kanjce, lovrate, rumbaca, nekoliko raka (scampi), ili druge ovim slične ribe u komade razreži i ovako pripravi:

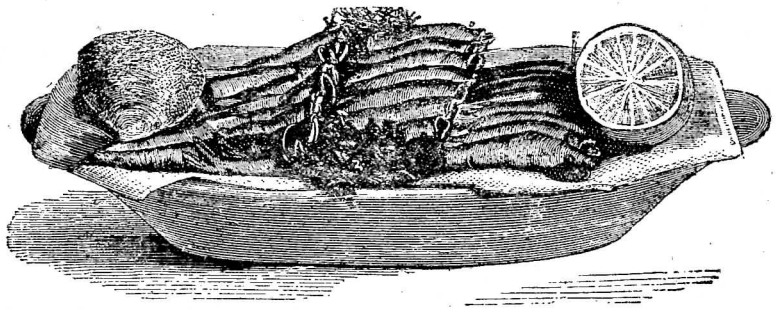
U razžareno ulje metni malo mrvicah, zatim glavicu luka na kolutiće rezana, kad ovo zažuti prilično mnogo sitno izsječena zelena peršina i zrno češnjaka, pa 2—3 žlice rajčice, napokon ribu komad do komada. Kad ribu prodje ulje tad soli i papraj, ulij čašu dobra octa i malo vode. Tako metni u pečenjarku, i tu neka kuha $^1/_2$ sata. Kadikad tresi posudu, da se riba za dno ne uhvati.

37. Brodetto od grunja (grongo).

(Brodetto von Grongo).

U razžareno ulje uspi malo mrvicah, onda nešto izsječena češnjaka i prilično mnogo izsječena zelena peršina Kad sve ovo malo zažuti, onda stavi razsječena grunja. Kad ribu prodje ulje, onda osoli, papraj, ulij octa po volji, pokriveno neka još lagano $^1/_2$ sata kuha i tada nosi na stol. Želiš li imati malo više umake, tad uzmi čašu vode i čašu jakog vinskog octa.

Sl. 136.



Male pržene pastrve kako se dadu na stol.

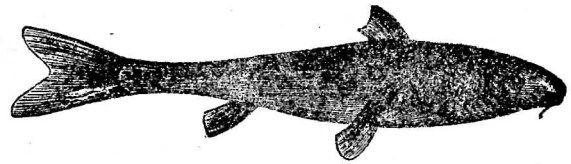
38. Pržene potočne ribe.

(Gebackene Flussfische).

Pošto si oljuštila i očistila krapa ili koju drugu ribu od 1—2 kilograma težine izreži ju u 2—3 prsta široke komade, osoli pa neka

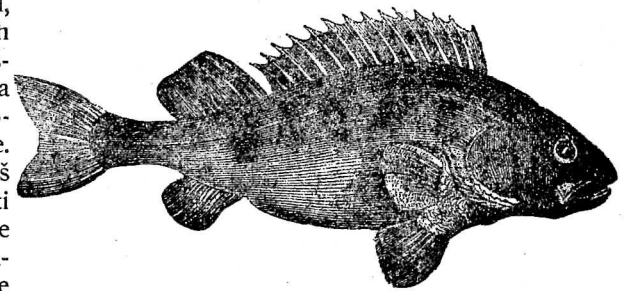
stoji jedan sat. Male ribe na primjer pastrve (Forelle) izvadivši im utrobu ostavi ciele, jedino s obje strane načini male zareze a peraje malko škarami skrati. Brkicam (Grundeln) samo većim izvadi se utroba.

Sl. 137.



Osoljene ribe najprije pomotaj u brašnu, zatim namoči u vodu, pomotaj u mrvicah pomiešanih s brašnom i tako neka malo vremena stoje da se osuše. Mast u kojoj ćeš pržiti mora biti jako vruća, inače ribe postanu mastne a ne hrskave (resch). Posluži tako: metni cielu pastrvu (Forellu) i slične ribe na tanjur, posiplji zelenim peršinom i dodaj limun ili šalatu.

Sl. 138.

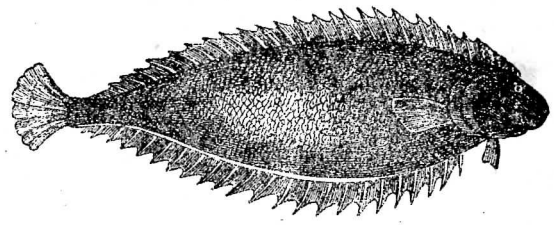


39. Pržene morske ribe.

(Gebackene Meerfische).

Za prženje uzimlju se: trilje (Barboni) dok su maleni, iverci (sfoglie), lokarde, (vrnuti skombri), sardeljice, sipe (calamari, Tintenfische) morske jeze (Seezunge). Sipam se izvadi hrskavica, kom d pusti neko vrieme u vinu ležati, a onda ih omûči. Ribe oljušti, utrobu izvadi, operi, na komade poreži pa osoli, onda ih pomotaj u brašnu, i odmah prži na razbieljenom ulju ili masti a pržene posiplji solju.

Sl. 139.



Svježe sardeljice po duljini hrbta prereži, izrieši im hrbtenjaču, odstrani glavu i utrobu, pomotaj u brašnu, mrvicah i tako ih sprži.

40. Risotto od sipa.

(Kalamari, Tintenfische).

Sipam izvadi hrskavicu, izrieši drob, a osobito pazi da ti ne pukne mjehurić u kojem se nalazi crnilo, zatim čisto operi, u komadiće razreži i ovako postupaj.

Razbieli nešto ulja, u vrelo ulje metni malo fino izsječena luka crljenca, isto tako češnjaka i zelena peršina, malo papra, soli i nekoliko kapih octa; onda razrezane sipe, pa zajedno neka dobro kuha $^1/_4$ sata. Dolieva se koliko je potrebno vodom. Kad je riba meka doda joj se neoprane riže, nalije se vrelom vodom, pa se kuha dok riža bude dovoljno meka. Ovo jelo ne smije biti jako gusto. Osobito je pikantno i omiljelo u primorskih strana.

41. Marinada.

(Marinada).

Lovrate, plavice, trilje (Barboni), lokarde (Scombri) sardeljice i slične ribe poreži u komade, osoli, omûči i dobro sprži (sfrigaj) na ulju. U preostalo od prženja ulje izlij obilnu čašu dobrog octa, pa kad ulje s octom zavri uspi u nutra punu šaku dugoljasto izrezana češnjaka i lišće ružmarina; dok se ovo kuha složi ribu u lonac a za tim ju s vrelim polij. Tako neka stoji nekoliko satih a onda je dobro.

42. Hladne ribe: S octom i uljem.

(Kalte Fische: Mit Essig und Oel).

Liepu ribu kuhanu i u čorbi ohladjenu metni na dugi tanjur, pa ukrasi kiticami zelena peršina ili tvrdo kuhanimi ili nadjevenimi jaji; daj posebice octa i ulja, soli i papra. Na talijanski način i za morske ribe pomieša se ista količina octa i ulja sa solju i paprom; to se drvenom vilicom u dubokom tanjuru dotle muti (schlagen), dok se sgusne a onda polij po ribi.

43. S umakom od jaja poput majoneza.

(Mit Eiersauce wie Mayonnaise).

U posudu metni komadić maslaca, za tim metni tu posudu u vrelu vodu i dotle ju ostavi dok maslac omekne, onda dobro miešaj sa 2 tvrdo kuhana i kroz sito protjerana i 1 priesnim žutanjkom, a kad postane pjenasto kap po kap dodavaj octa i ulja, soli i bielog papra, pa ako hoćeš nekoliko pasiranih sardeljica i sitno narezanih kapari. Tim polij ribu pa neka stoji na hladnom mjestu dokle ju uz trebaš.

44. Hladne ribe s aspikom i majonezom: S hladnetinom ukrašene ribe.

(Kalte Fische mit Aspik und Mayonnaise: Mit Sulz garnirte Fische).

U čorbi ohladjenog crvenog lososa (Huchen) ili koju drugu liepu ribu metni u zdjelu na led položenu, u kojoj se je skrutio

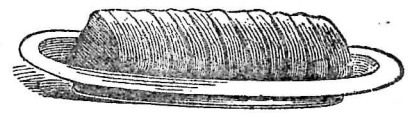
aspik. Kad bude riba posve mrzla polij ju svietlom, gustom (dick) i hladnom hladnetinom (Sulze), da izgledje riba kao preobučena. Kad se i to skruti, ukrasi obod aspikom u različitih boja i različitih oblicih. Kad poslužiš daj octa i ulja ili koju od hladnih umaka.

45. S hladnetinom i majonezom.

(Mit Sulze und Mayonnaise).

Komade crvenog lososa ili koje druge dobre, kuhane ribe izrieši od hrbtenjače, na jednako velike dielove poreži sfrigaj i viljuškom namoči u dobro razmiešani majonez, pa pusti pojedince položene, da se na ledu skrute. Onda ih poredaj u zdjelu, i ukrasi s aspikom.

Sl. 140.



46. Sa hladnetinom i majonezom na drugi način.

(Mit Sulze und Mayonnaise auf andere Art).

Priesnu ribu izreži na jednako velike komade, pusti ih osoljene jedan sat da stoje, speci na maslacu, dok se hlade malo ih stisni (pressen) a onda ih jedan sat mariniraj s limunovim sokom, uljem i octom. Medjuto priredi majones sa sardeljicami, u tom namoči komade ribe, neka se tad skrute (sulzen), metni ih na lik vienca prekriživ na pol jedan komad drugim u okruglu zdjelu, preostali majonez naloži u sredinu pa višak obloži na lik zviezde repovi od rakah i ukrasi obod zdjele ploškami kaviara ili aspikom.

47. Kobasice od štuke.

(Hechtwürste).

Dosta maloj, oljuštenoj štuki odreži rep i glavu a kožu oprezno ogulji da se riba ne raztrga. Polovicu mesa izsjeci priesna a drugu polovicu i jetra od ribe skuhaj; jetra takodjer sitno izsjeci a kuhano meso kockasto poreži. Pomiešaj u mlieku namočenu žemlju, sol papar, češnjak i mažuranu s mesom sitno izsječenim, a najposlie s kockasto porezanim. Tim napuni oguljenu i s jednog kraja sašivenu kožu, s drugog kraja zaveži ju poput djevenice, kuhaj u vodi, onda popeci i posluži s kiselim zeljem.

48. Ribja jetra.

(Fischleber).

Pirjane (tenfaju) se s maslacem i lukom, prokuhaju se s malo octa, skorupa i juhe, doda se soli i papra, ili se namrve (einbröseln) pa sprže.

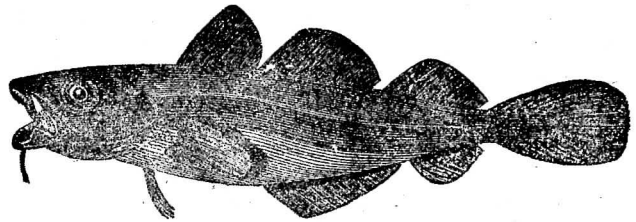
49. Treska (Bakalar).

(Stockfisch).

Osušenu tresku kad hoćeš samo omekčati, potraži što bielijeg plosnjaka (Flachfisch), pa metni jedan dan u meku potočnu vodu

ili kišnicu. Onda tuci dok se počme listnato razpadati, pa opet moči

Sl. 141.



24 sata u jakom, čistom lugu od bukova pepela, poslie toga moči još 5—8 dana u mekoj vodi mienjajući ju svaki dan 3 puta.

50. Osmočena treska.
(Abgeschmalzener Stockfisch).

Zažuti luk u maslacu, pa onda ga izvadi, na mjesto luka metni razčinjenu tresku, neka se upirjani, metni u zdjelu i posiplji žuto prženimi mrvicami i lukom, te posluži s gorušicom i kiselim zeljem.

51. Sa sardeljicami i krumpirom.
(Mit Sardellen und Erdäpfel).

Obieljeni krumpir skuhaj na pola, ociedi pa još prokuhaj ulje ili maslac sa sdrobljenim češnjakom ili sardeljicami. U šerpinju naloži vrst krumpira i vrst ribe, zalij pripravljenom umakom, opet metni krumpir i ribu, najposlie umaku, pa neka vrije 1 sat.

52. S krumpirom na drugi način.
(Mit Erdäpfeln auf andere Art).

Namočenu tresku prokuhaj, očisti od kostih i kože, zatim metni u šerpinju jednu vrstu treske, jednu vrstu obieljena, priesna i tankolisto narezana krumpira, posuj paprom, solju, sitno izsječenim zelenim peršinom i češnjakom, opet počmi s ribom, pa krumpir i tako dalje dok si sve poredala, onda nalij s mnogo dobrog ulja, neka se poklopljeno pirjani, pa kadkada dodaj malo vode, da ostane sočno.

53. Pečena treska.
(Gebratener Stockfisch).

Malo kuhanu triesku izrieši, u veće komade podieli, pa naglo speci na ulju ili maslacu s lukom, peršinom, češnjakom, solju i paprom i posluži s toplom umakom od gorušice i krumpirom.

54. Pržena treska.
(Gebackener Stockfisch).

Navodnjenoj treski ogulji kožu, podieli ju na komadiće, osoli ih, pa neka jedno vrieme stoje; pomotaj ih u brašnu ili takodjer namoči u jaju i posuj mrvicami, prži na masti, i posluži s kiselim zeljem; ili upirjani (tenfaj) sa skorupom, limunovim sokom i koricom, peršinom i maslacem od sardeljica.

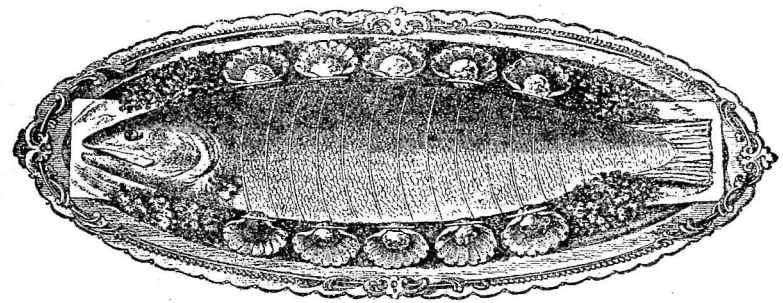
55. Treska na dalmatinski način.
(Stockfisch auf dalmatinische Art).

U večer se treska stuče i namoči u svježu vodu. U jutro ju izvadi iz vode, oljušti ljuske i operi, zatim ju po sredini hrbta razkoli, i tad, što bolje možeš, odstrani kosti i peraje. Sad ju poreži u komade, a u šerpinju metni nešto ulja, na hladno ulje ribu, zatim sasječeni zeleni peršin, papar, sol i posve malo mrvicah; opet ribu, pak papar i peršin, list lovora i jedan pori luk na četvero prerezan, napokon još ulja i hladne vode toliko, da riba pliva. Pusti da naglo zavrije, a nakon nekoliko vrienja dodaj malo rajčice i grozdjica (rosine) i tako neka pokriveno polako vrije dva sata, dok se voda izgubi. Na ovako pripravljen način bude umaka osobito tečna, s kojom se osmoči palenta.

56. Udjene ribe.
(Geräucherte Fische).

Udjena riba da omekne za daljnju porabu metne se u toplu vodu, i tu pokrivena stoji dok joj se može koža oguljiti, a onda se meso upotriebi poput šunke za valjuške (Knödeln), krpice sa šunkom, s kiselim zeljem i tako dalje, ili s kojom umakom.

Sl. 142.



Kako se losos na stol daje.

57. Udjeni losos.
(Geräucherter Lachs)

Udjeni se losos nareže takav kakav jest na tanke ploške, s kojih se koža ogulji, ukrasi s peršinom i posluži poput šunke.

58. Udjene ribe s limunovim sokom.
(Geräucherte Fische mit Limoniensaft).

S limunovim se sokom pripravljaju tanke ploške udjene ribe, koje si nakapala finim stolnim uljem i nekoliko minuta češće na vatri stresla da omeknu, a metnuvši ih na tanjur nakaplju se sokom od limuna.

59. S kiselim skorupom.
(Mit saurem Rahm).

U zdjelu maslacem namazanu metni malo kisela skorupa, onda omekšane, od kosti i kože izriešene komade, opet metni skorupa, posuj mrvicami i fino narezanim peršinom, zabieli vrelim maslacem,

neka se u pečenjarki (Rohr) upirjani (tenfaj), pa posluži s krumpirom i kiselim zeljem.

60. Slane i marinirane ribe: Pečeni sledi.
(Eingesalzene und marinirte Fische: Gebratene Häringe).

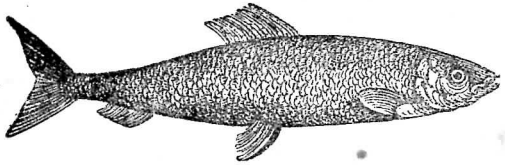
Nekoliko sleda na hrbtu prereži pa im kožu ogulji, izvadi hrbtenjaču, opet ih sastavi i metni u mlieko, tako neka stoje jedan dan; zatim ih u vodi operi, osuši, posiplji s brašnom, i peci u tavi (Pfanne) na maslacu, posluži ih osim s jeli od jajah takodjer s kiselim zeljem ili püréeom od leće, s hladnom umakom od gorušice ili šalatom od krumpira.

61. Nadjeveni sledi mliečnjaci.
(Gefüllte Milchner-Häringe).

Dva dana vodnjenim (ausgewässerten) sledom oljušti ljuske, ofuri u maslacu peršin i luk, dodaj mrvice od žemlje, sdrobljeno mlieko od sleda i 1 jaje. Tim nadjeni slede, pomotaj ih u brašnu i peci na maslacu s oba kraja.

62. Prženi sledi.
(Gebackene Häringe).

Sl. 143.



Očišćene polovice sleda u komadiće poreži, omûči i mrvicami pomotaj, prži na masti i posluži sa zeljem ili upirjani s kiselim skorupom.

63. Sardeljice.
(Sardellen).

Oprane, otrte i oljuštene sardeljice metni na tanjur, polij hladnom umakom od zelenja (Kräutersauce) i ukrasi na četvrti prerezanimi jaji.

64. Tunina i slične marinirane ribe.
(Thonfisch und dergl ichen marinirte Fische).

Poreži u komade, metni na tanjur, i polij malo s uljem i limu novim sokom.

65. Talijanska šalata od riba.
(Italienischer Fisch-Salat).

Oljuštene i oguljene jegulje, slede, migulje (Pricken), tuninu, rajnskog lososa i slične ribe poreži na jednako velike komadiće, polij octom i uljem pomiešano sa sitno rezanim lukom i estragonom, ukrasi uljikami (Oliven), sardinami, izsječenimi jaji, kapari, poljskom šalatom matovilcem i sličnim.

66. Šalata od sleda.
(Häring-Salat).

Kano za pečenje priredjene polovice sleda sastavi da izgledju kao cieli, metni u zdjelu i dodaj s octom razmiešano mlieko od sleda. Onda pomiešaj i skuhaj ocat, bielo vino i vodu, da bude

ugodno kiselo s ploškami luka, cielim paprom, lovorom, i polij mljačno po sledih, a sliedeći dan polij s uljem. Kad hoćeš poslužiti, uzmi koliko ti treba i ukrasi s malimi u octu kisanimi krastavci.

67. Poljska šalata.
(Polnischer Salat).

Poljska šalata sastoji se od sledah, mušanskih jabuka i krumpira, sve kockasto narezano, onda sitno rezana luka, pa s octom, uljem i paprom pomiešano.

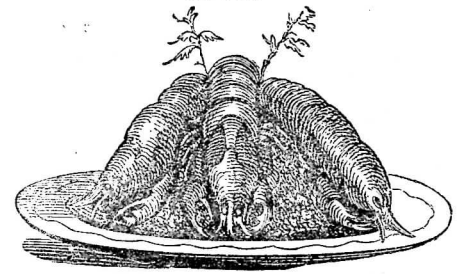
68. Morski raci.
(Meerkrebse, Scampi).

Ako nisu u marinadi prokuhani poslani, tad se provru u octu i jako slanoj vodi.

69. Topli morski raci.
(Warme Hummer oder Meerkrebse).

Prokuhaju se s uljem i limunovim sokom, peršinom, lukom i paprom; rake po duljini poreži i razširi pošto si otrgnula škare, te

Sl. 144.



polij umakom po mesnatoj strani, ili razdieli izriešeno meso, neka s umakom provre i češće polievaj.

70. Risotto od raka (scampi).
(Risotto von Meerkrebsen).

U razžareno ulje metni zajedno malo mrvicah od kruha i luka kozjaka; kad luk zažuti metni zajedno zelena peršina i malo češnjaka sitno izsječena i zatim papra. U to metni male očišćene rake (repovi moraju ostati u korepini), osoli i polako pirjani. Kad je upirjano, obično nakon $^1/_2$ sata, uspi rižu. Kad riža upije ulje zalij vodom, dodaj 2 žlice rajčice, i tako neka kuha, dok riža postane dovoljno meka. Mora biti posve gusto.

71. Raci s hladnom umakom.
(Krebse mit kalter Sauce).

Marinianim rakom izrieši meso, sastavi ih da izgledju kao cieli i listnato izreži. Mrku mast sa tiela, male komadiće mesa, jajašca i tvrdo kuhane žutanjke stuci i kroz sito protjeraj (passiraj), pa promiešaj s francezkom gorušicom, limunovim sokom, uljem, solju i paprom tako da dobiješ dosta gustu umaku, koju polij po mesu od rakah.

72. Kozlići: Crevettes.
(Flohkrebse.)

Mladi morski raci, što se s korom jedu dok je ova još meka, kuhaju se svježi poput drugih raka, razašilju se obično kuhani a tad ih posluži s octom, uljem i paprom, ili posluži k špargi, maslacu, ili kao ukras (Garnirung) k ribam.

73. Morski pauci, rakovice.
(Granceoli, Meerspinnen.)

Kuhaju se kao i raci dotle u slanoj vodi dok se počmu pjeniti onda ih metni na dasku, iztrgni noge, gornjim udom izrieši meso i u male komadiće potrgaj. Od tiela uzmi sve iz lupine, metni sok, žuto i dobro meso k ostalomu, a baci samo jajašca, vlaknasto i što je crno. Kad napuniš mesom lupinu rakovice, posipli solju i paprom, onda s peršinom i mrvicami skupa pomiešanimi, dodaj limunova soka polij hladnim uljem da bude sočno, metni lupine na lim (Blech) ili rešetku (Rost), stavi u pečenjarku (Rohr) pa neka kuha 5 minuta. Samo kad je pun mjesec rakovice su toliko tuste da se mesom jednog morskog pauka napuni jedna lupina, inače se mora od 2 rakovice meso upotrebiti za jednu lupinu. Ipak se ne računa na jednu osobu jedan pauk, već se uzimlje iz zdjele poput ragouta.

74. Risotto od jastova (astice).
(Risotto vom Hummer.)

Jastova skuhaj i očisti. U razžareno ulje metni malo mrvicah i luka kozjaka, za tim izsječena zelena peršina, odmah zatim jastova a tad soli i papra. Kad se po prilici ¼ sata pirjani nalij malo vode, kad povre uspi rižu, nalij vode još koliko treba, a kad riža omekne nosi odmah na stol.

75. O š t r i g e.
(Austern.)

Čisto ih operi i tupim nožem otvori. Lupine što su plitke odkini, a druge pune na ubrusac položi, nu pazi da im sok ne razliješ; na svaku osobu uzimlje se 6—10 komada.

76. Priesne oštrige s limunovim sokom.
(Rohe Austern mit Limoniensaft.)

Otvori oštrige, gornji dio lupine odkini, rub čisto otari, metni ih u zdjelu na ubrusac, ili odmah za svaku osobu na mali tanjurić i dodaj na 4 diela prerezani limun.

77. Oštrigie s maslacem od sardeljica.
(Austern mit Sardellenbutter.)

Na svaku otvorenu oštrigu metni otopljena maslaca od sardeljica, posipli mrvicami, pokapaj maslacem i neka se u pečenjarki (Rohr) nakuhaju.

78. Prstci, datule.
(Meerdatteln).

Veće školjke, datule i slično, čisto oprano metni u šerpinju (ringlu), dodaj malo vina pa poklopljeno metni u pečenjarku (Rohr) dok se lupine otvore. Meso izvadi vilicom, iz sredine izrieši hrustavac, koji se opaža kroz jednu crnu točku, zažuti luk u maslacu, malo omuči, dodaj iz školjkah nakapani i limunov sok i papra pa tim prokuhaj izriešeno meso.

79. Risotto od školjkah (caporosuli).
(Risotto von Muscheln).

Školjkice baci za čas samo u vrelu vodu, da se malo otvore, a tad ih jednu po jednu nad tanjurom vadi iz školjke, za to, da se neizgubi ona voda što je u školjki. Kad si ih sve izvadila metni u razžareno ulje malo sitno izsječena luka i zelena peršina, zatim rižu, osoli i papraj, pa nalij vodom, koliko je treba da se riža skuha. Čas prije nego li hoćeš dati na stol, stavi u rižu školjkice, dobro promiešaj i tad odmah posluži.

80. P u ž i.
(Schnecken).

Puževi dotle su dobri i tečni, dok su u kućici zatvoreni. Operi ih te kuhaj u slanoj vodi po prilici 1 sat dokle god ih ne možeš s iglom za špikanje lako izvaditi, a to mora biti dok su još vrući. Ako ih dalje upotriebljuješ, odreži im glavu, rep i kamenčiće.

81. Puževi s kučicom.
(Schnecken im Gehäuse).

Ociedjene puževe daj u ubruscu u zdjeli na stol a posebice posluži hren i razbieljeni maslac prokuhan s limunovim sokom.

82. Puževi s octom i uljem.
(Schnecken mit Essig und Oel).

Kuhane puževe izreži poput rezanaca, a sardeljice, tvrdo kuhana jaja i luk skupa sitno izsjeci pa sve skupa s octom, uljem i lukom pomiešaj.

83. Kornjače: Kako se ubiju kornjače.
(Schildkröten: Wie tödtet man die Schildkröten).

Razžareno željezo drži se na hrbtenom oklopu stoga da izpruže glavu i šape, onda se glava i rep brzo odsječe. Ili ih se metne kao i raka u vrelu vodu da poginu. Krv se obično spravi za daljnju uporabu. Oprana se kornjača mora dotle u vodi kuhati, da joj se kora (oklop) izriešiti dade, a to se odmah učini čim ju iz vrele vode izvadiš. Kožu, žuć i utrobu baci. Ako ima mala žuta jajašca to se ova izrieše, pak ih se metne u umaku poslednji čas jer inače otvrdnu. Veće morske kornjače objese se dok sasvim prestanu krvariti, onda ih se položi na ledja izrieši se trbušni oklop, odstrani se utroba, meso se izvadi i s vodom izpere.

*

84. Kornjače kao učinak.
(Eingemachtes von Schildkröten).

Načini svietlu umaku od maslaca zalij vodom od peršina, u nutra metni izriešeno meso od kornjače pa neka se skupa neko vrieme kuha. Onda načini male valjuške od mrvica (Bröselknöderl), za koje je na mrvice nakapala krv od kornjače, dodaj takodjer sitno izrezana jetra, prži ove valjuške na masti, pa ih metni s jaji malo prije nego li ćeš poslužiti u umaku. Bez valjušaka možeš umaku kisati sokom od limuna.

85. Poput ragouta.
(Als Ragout).

Načini kao gore, pa još dodaj graška ili šparge, cvjetače (karfiola) žabje buti (Froschkeulen) pečurke i djumbira (Ingwer).

86. Žabje buti: Provarene.
(Froschkeulen: Heiss abgesotten).

Cisto oprane žabje buti kuhaj s vodom, octom, solju, lukom i thymianom (timusom). Juha neka skoro sasvim provre, a ono malo što ostane prociedi na žabje buti, posiplji mrvicami i peršinom i osmoči razbieljenim maslacem; ili kuhaj s kiselim skorupom i mrvicami pošto si izvadila mirodije a buti nasiplji ribanim hrenom.

87. Pržene buti od žabe.
(Gebackene Froschkeulen).

Oprane buti osoli, pomotaj ih u brašnu, jaju i mrvicah, prži ih na masti i posiplji na tanjur poredane prženim zelenim peršinom, ili ih posluži s varivom.

88. Poput rebarcah.
(Als Coteletten).

Izrieši od dvih buti meso i dodaj trećoj, osoli i stuci pa načini oblik koteleta, pomotaj u jaju i mrvicah i peci na maslacu. Posluži s limunom ili s varivom; ili prokuhaj s maslacem od sardeljica, limunovim sokom i s malo čorbe.

89 Poput rebarca na drugi način.
(Als Coteletten auf andere Art).

Metni male, kuhane i obieljene krumpire u razbieljeni maslac k žuto ofurenom luku i mrkvi, neka skupa omrkne; dodaj k rebarcem (koteletom), luk omuči, čorbom nalij a kad prokuha protjeraj umaku kroz sito (passiraj) k rebarcem.

90. Siva čaplja.
(Fischreiher).

Sivu čaplju prokuhaj s vodom i octom, čorbu dolij da se izgubi neugodan tek, dalje pripravi poput divlje race, a umaku kisaj sokom od limuna.

Jela od jaja.
(Eierspeisen).

1. Kajgana, cvrtje.
(Eierspeise).

Promiešaj 4—5 jajah, osoli i metni u tavu (Pfanne) u 2 žlice razbieljene masti; podigni vilicom što se na dno tave sleglo, dok sve prokuha nu još prilično meko ostane, metni na tanjur, posiplji rezanimi vlakanci (Schnittlauch) ili paprom; jede se s kruhom ili se posluži sa šunkom ili salamom, ili se metne na leću, kiselo zelje ili spinač (spinat).

2. Kajgana sa šunkom.
(Eierspeise mit Schinken).

Promiešaj 6 jajah sa maščom, malo skorupa i vlakanci (Schnittlauch) izlij u razbieljenu mast, miešaj vilicom dok se sve sgusne nu još meko bude, odmah posluži i dobro posiplji sitno izrezanom šunkom.

3. Sa slaninom i lukom.
(Mit Speck und Zwiebel).

U razbieljenoj slanini sitno izrezani luk zažuti, k tomu dodaj jaja pomiešana s jednom žlicom brašna i malo mlieka.

4. Sa sardeljicami ili sledi.
(Mit Sardellen oder Häringe).

Promiešaj 8 jaja sa 2 žlice kisela skorupa, 1 žličicom brašna, solju, paprom i sitno ili dugoljasto rezanimi sardeljicami ili sledi, izlij u 5 dekagrama razbieljena maslaca, pa pusti a da ne miešaš neka s dolnje strane zažuti. Od ozgor još meko posiplji vlašići (Schnittlauch), prevrni u zdjelu i odmah posluži.

5. S teletinom.
(Mit Kalbfleisch).

Poput rezanaca izrezane ostatke od pečenja pirjani sa sokom od pečenja i kiselim skorupom i primiešaj malo naribana sira parmezana. Istodobno pr miešaj 5 jaja, 1 žlicu brašna, malo skorupa, sol i papar neka se prži dok ozdol omrkne, posiplji sirom i oliči mesom.

6. Bazlamača s kiselim skorupom.
(Eierkuchen mit saurem Rahm.)

2 decilitra kisela skorupa pomiešaj s 3 žumanjca, osoli i dodaj 1 žlicu punu brašna, primiešaj snieg od 3 bielanjca, peci u namazanom kalupu (Model) tako, da kalup bude pun, i posluži s lećom, kiselim zeljem i tako dalje, ili peci jako male, prst debele bezlamače u kalupih za male torte i posluži s kaviarom.

7. Francezka bazlamača.
(Omelette, französischer Eierkuchen.)

Načini snieg od 6 bielanjaca i pomiešaj 6 žutanjaka, 2 žlice skorupa, malo soli, oraška (Muskatnuss), bielog papra i peršina. U tavi razbieli 6 dekagrama masti, sasuj unutra jaja, tresi tavu i miešaj sgrušeno sa tekućim. Kad nije više ništa tekućega, dodaj još bazlamači čistog maslaca, pa pusti da ozdol naglo omrkne, nu u sredini da ostane meko poput crême. Naglo prevrni tanjur, a na svjetlo-mrku površinu metni malo otopljene glaçe-a (čitaj: glase), obod malo zavrni nožem unutar, pa možeš ukrasiti (garnirati) kiselicom ili püréeom od leće, upirjanimi gljivicami ili četverokrilašem (Spargelerbsen).

8. Bazlamača sa šunkom.
(Schinken-Omelette.)

Od 6 jaja, 6 žlica skorupa, 3 žlice brašna, od bielanjaca načini snieg, peci debele uljevuše (Omeleten), posiplji na debelo šunkom dok je ozgor još meko i liepo ih savij.

9. Čimburi.
(Ochsenaugen.)

Na kolute izrezanu žemlju prži na razbieljenoj masti. Kad zažuti metni u zdjelu maslacem oličenu, dodaj nešto kisela skorupa, u svaki kolut žemlje metni jedno sirovo jaje, sol i skorup, pokrij zdjelu i metni u pečenjarku (Rohr), da se bielanjce sdruša. Žutanjak mora ostati mekan.

10. Čimburi obično pečeni.
(Ochsenaugen gewöhnlich gemacht.)

Male okrugle kalupe oliči maslacem, posiplji mrvicami, u svaki metni jedno svježe jaje i malo soli, metni na toplo ognjište, da se bielanac skruti; odmah ih prevrni na varivo, leću, gljivice, hachis (aše) ili ragut.

11. Sgrušena jaja.
(Gesetzte Eier.)

U zdjelu maslacem namazanu metni 2 decilitra kisela skorupa, stavi u nutra 6 jaja, obloži poput rezanaca narezanimi sardeljicami, posuj vlašići (Schnittlauch), mrvicami i komadići maslaca, metni u pečenjarku, dok se na pol skrute i odmah zatim posluži.

12. Francezka kajgana.
(Französische Eierspeise).

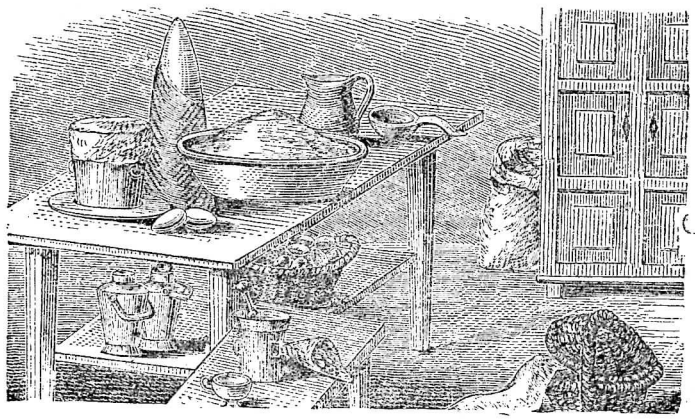
Pečurke pirjani s maslacem, peršinom i lukom, malo omûči i prokuhaj ribjom čorbom od korienja. Tim polij u zdjeli naložena, listnato porezana jaja, opet metni ploške jaja, onda kiseli skorup i naribani parmezan i peci u pečenjarki, dok se zarumeni.

13. Nadjevena jaja sa sardeljicami.
(Gefüllte Eier mit Sardellen).

6 jaja tvrdo skuhaj, ohladi, po duljini prepolovi. Žutanjak stavi s tvrdo ožetom u mlieko močenom žemljom; promiešaj 4 dekagrama maslaca, 1 jaje i 1 žutanjak, dodaj kockasto narezane sardeljice, sol i papar, primiešaj k žemlji, tim nadjeni jaja kupčasto, nakapaj maslacem i posiplji mrvicami. Ostatak promiešaj s kiselim skorupom. na to metni u zdjelu jaja, pa ih speci.

14. Nadjevena pržena jaja.
(Gefüllte gebackene Eier).

Izvadi žutanjke iz nekoliko tvrdo kuhanih jaja, bielanjce oliči priesnimi bielanjci, nadjeni ragoutom, pokrij odrezanimi komadići, pomotaj u ostiju bielanjcem oličenu, onda namoči u jaju, pomotaj u mrvicah i prži na masti.



Tjestenine. Jednostavne tjestenine.

(Mehlspeisen. Einfache Mehlspeisen).

1. Kako se kuhaju tjestenine.

(Wie kocht man die Mehlspeisen),

Juha ili slana voda mora jako kipjeti kad se u nju što ukuha, a mora je biti takodjer razmjerno mnogo, da tjestenina može od ozgor plivati, počem se razpoznaje, kad je dosta kuhano.

Zličnjake (Nockerl), rezance i slično, što se zamasti (osmoči abschmalzen) saspe se na cjedilo (Durchschlag) i čim se voda ociedi metne se u mast ili u zdjelu, u kojoj se posluži. Valjuške (Knödl) kuha se 10—15 minuta, velike još dulje, pa onda jedan valjušak vilicom raztrgni, da vidiš, jesu li prokuhani. Zasukanu i savitu gibanicu spusti po daski u šerpinju, da se kuha. Makarone, prije no što ih kuhaš, najprije vrelom vodom polij, a onda hladnom, da im oduzmeš onaj čudnovati tek od stroja (Maschinengeruch).

2. Rezanci sa sirom, makom ili krupicom.

(Nudeln mit Käse, Mohn oder Gries).

Načini tiesto od 7 decilitara brašna, razvaljaj debelo poput hrbta noža, poreži kratke, za dva hrbta noža široke rezance, kuhaj u slanoj vodi, ociedi u zdjelu naloži i posiplji žuto ofurenimi mrvicami, ili sirom parmezanom, ili prženom krupicom (Gries) ili makom i polij vrelim maslacem.

3. Rezanci s mesom.

(Nudeln mit Fleisch).

Pečenu teletinu sitno izreži i pirjani na maslacu s ofurenim lukom i peršinom. Kuhane i ociedjene rezance sasuj u vreli maslac, posiplji

naribanim sirom parmezanom, metni nešto od toga u kalup (Model), onda jednu vrstu mesa, pa opet rezance, pa tako nastavljaj dok se kalup dobro napuni, a onda metni u pečenjarku dok budeš trebala.

Na mjesto teletine možeš pržoljice sitno izrezane s peršinom, sardeljicami i kiselim skorupom upirjaniti, s rezanci pomiešati i u zdjelu naložiti.

4. Krpice s krupicom.

(Fleckerl mit Gries).

Meko tiesto kao za rezance načini od 7 decilitara brašna (s prostijim pomiešana), razvaljaj debelo poput hrbta noža, poreži prst široke kockice, kuhaj u slanoj vodi i sasuj na cjedilo (Durchschlag). Istodobno ofuri na masti 2 decilitra krupice, dodaj nekoliko žlica mlieka, onda krpice, pomiešaj ih s krumpirom pa neka malo otvrdnu.

5. Krpice sa skorupom.

(Fleckerln mit Rahm).

Skuhane i ociedjene krpice metni k ofurenom peršinu, primiešaj 2 decilitra kisela skorupa s jednim jajetom pomiešano, malo neka se pirjani al ne smije se zarumeniti. K hakelberžkim rezancem doda se vlašiće (Schnittlauch) ali ne jaje.

6. Rezanci sa sirom.

(Nudeln mit Käse).

Debelo rezane rezance u slanoj vodi skuhaj, metni u vreli maslac, promiešaj kiseli skorup sa jaji, nariblji sir, oboje primiešaj k rezancem i tim metni šerpinju (ringlu) u pečenjarku (Rohr).

7. Krpice sa šunkom.

(Fleckerln mit Schinken).

Kuhane i ociedjene krpice od 4 decilitra brašna metni u 3 dekagrama vrela maslaca. Onda pomiešaj 2 decilitra kisela skorupa sa 25 dekagrama sitno izrezane šunke, primiešaj krpicam i skupa upirjani (tenfaj).

8. Makaroni sa šunkom.

(Maccaroni mit Schinken).

U vreli maslac metni kuhane i ociedjene makarone, dodaj nešto kisela skorupa i sitno izrezane šunke, neka prokuha, onda neka se ohladi, za tim primiešaj naribana sira parmezana, napuni kalup nalik obruču i peci da liepo zažuti.

9. Koruški rezanci.

(Kärntner Nudel-Taschein).

Jedno jaje pomiešaj sa 2 decilitra hladne vode i malo soli pa u zdjeli smiešaj po prilici s $^1/_2$ litre brašna u meko tiesto, koje na omučenoj mlinčanici (Nudelbrett) još jako dobro omiesi (poput tiesta za

kolač) i rukama na lik klobase zasuči pa na ploške poreži. Ove komadiće jedan po jedan valjkom valjaj na jednu stranu da dobiješ dugoljastu krpu, metni ju na lievu ruku, na nju metni punu žlicu nadjeva, tiesto preko prevrni, okrajke stisni, tako dobiješ oblik jako nadjevenih lokuma (Schlickkrapfen). Da nadjev nigdje ne probije okrajke uhvati s dva prsta, malo raztegni i prevrni, načini male nabore i tako postupaj od početka do kraja. Kad su svi priredjeni, kuhaj ih u slanoj vodi pa posiplji mrvicami i maslacem osmoči.

10. Magjarska haluška od sira.
(Topfen-Haluschka.)

Načini testo kao za rezance, razvaljaj ga debelo poput hrbta noža, načini iz tog mlinca velike, zubčaste krpice, kuhaj u slanoj vodi i ociedi; u šerpinju (ringulu) metni nešto maslaca i nekoliko žlica sladka skorupa, neka se prokuha, u tu metni krpice, kašnje metni u zdjelu jednu vrstu krpica, jednu vrstu svježeg sira, pa tako radi dok bude zdjela puna. Na vrh zdjele možeš metnuti kockasto narezane, ožarene slanine.

11. Pita od mesa.
(Fleisch-Bitta.)

Dan prije nego li ćeš pitu praviti speci 1 kilogram svinjetine, sitno izsjeci, upirjani na masti sa zelenim peršinom, dolij 4 decilitra sladka skorupa, dodaj malo papra pa pusti neka se pirjani dok se skorup pokuha. Dalje se postupa kao s pitom od jabuka. Vazda se može upotriebiti preostala pečenka.

12. Sa nadjevom od sira.
(Mit Topfenfülle.)

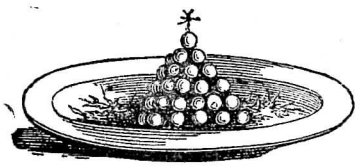
U maslacu ofuri mrvice, dodaj naribani sir s žumanjci, kiselim skorupom i solju pomiešan, načini krugljice poput oraha velike za nadjev, a kuhane rezance tad osmoči s mrvicami.

13. Heljdeni rezanci sa sirnim nadjevom.
(Haidennudeln mit Topfenfülle.)

Osoljeno heljdeno brašno vrelom vodom popari i načini prilično meko tiesto, poreži na komade, razvaljaj ih u komade poput šake široke, nadjevaj i dalje pripravljaj poput koruških rezanaca.

14. Okrugljice od kajsija i šljiva.
(Marillen- und Zwetschken-Knödeln.)

Sl. 145.



Namrvi 7 dekagrama maslaca sa 7 decilitara brašna, a jednu malu žemlju u mlieku razmoči. Ovu pomiešaj u zdjeli s jednim jajetom i jednim žutanjkom, dodaj sol i smrvljeno brašno pa ga tad razvaljaj dosta debelo. Izreži na četverouglaste

komade, u svaki komadić zavij jednu cielu šljivu pa sve valjuške kuhaj u vreloj slanoj vodi. Promiešaj ih oprezno žlicom da se za dno neuhvate, izvadi ih pjenačom (Backlöffel), metni u šerpinju u vreli maslac, pa neka se s jedne strane zarumene. Možeš takodjer u maslacu ofuriti mrvice i valjuške njimi posipati, pa sa stučenim šećerom i sladkom koricom poslužiti. Isto tako prave se valjušci od kajsija (marilica).

15. Okrugljice od krumpirova tiesta.
(Erdäpfelteig-Knödeln).

Na $^1/_2$ litre brašna uzmi 4 žumanjca, sol i 10—12 komada toplih, zdrobljenih pa ohladjenih krumpira.

16. Valjušci sa šljivami.
(Zwetschken-Knödeln).

Pripravi valjuške od žemlje (Semmelknödl) sa maslacem ili mašćom, kuhane s vilicom u dvoje raztrgaj, metni u šerpinju k ofurenim mrvicam, tresi ih da se namrve, pa ih posluži sa svježimi upirjanimi šljivami, ili u vodi i vinu razmočenim lekvarom (pekmezom).

17. Valjušci od svježeg sira
(Topfen-Knödeln).

Pomiešaj 7 dekagrama maslaca, 1 jaje i 3 žumanjca, dodaj tanjur naribana sira i polovinu koliko je sir težak krupice (Gries), soli koliko treba, načini okrugljice, kuhaj u slanoj vodi pa s maslacem i mrvicami osmoči.

18. Sirni žličnjaci.
(Topfen-Nockerln).

25 dekagrama naribana sira promiešaj sa 3 jaja, malo soli, kiselim skorupom i 3 decilitra brašna tako da dobiješ meko tiesto. U šerpinji (ringli) svruci 6 dekagrama masti sa 6 žlica vode u to metni velike žličnjake, poklopi da para ne izlazi, i tako neka ostane dok ne počme prskati. Kad se ozdol zarumene, podaj 3 žlice skorupa i doskora posluži; ili dodaj mlieka i posiplji šećerom.

19. Okrugljice od krupice
(Gries-Knödeln).

Sa 4 decilitra vrela mlieka popari 4 decilitra krupice, neka se ohladi, a onda promiešaj u zdjeli sa 5 dekagrama maslaca. Kad bude posve mrzlo primiešaj 4 jaja, načini od te smjese 15 okrugljica i kuhaj u slanoj vodi. Možeš ih posipati mrvicami ili sirom parmezanom pa takove osmočiti.

20. Okrugljice od krumpira sa mrvicami.

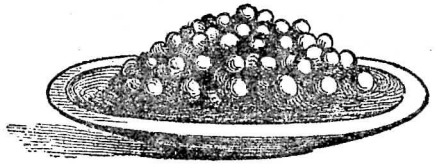
(Erdäpfel-Knödeln mit Bröseln).

Protjeraj kroz sito 6 velikih krumpira, primiješaj jedno jaje i toliko brašna da dobiješ meko tiesto, razvaljaj ga prst debelo; istodobno na maslacu prži luk i mrvice, posuj tiesto, savij poput kolača (gibanice), poreži na komade, uglove zavrni pa načini okrugljice. U slanoj vodi skuhaj pa osmoči maslacem i mrvicama.

21. Okrugljice od krumpira sa šunkom.

(Erdäpfel-Knödeln mit Schinken).

Sl. 146.



Oriblji 4 velika, kuhana krumpira, u maslacu ofuri punu šaku mrvica, promiješaj 1 decilitar kisela skorupa, 1 žutanjak i 1 cielo jaje k tomu sitno izreži kuhano, udjeno meso. Sve skupa pomiješaj, načini male valjuške (Knödeln), metni u razbieljenu mast i peci u pečenjarki (Rohr).

22. Rezanci od krumpira kuhani i prženi.

(Erdäpfel-Nudeln gesotten und geröstet).

Uzmi 4 decilitra brašna i malo više kuhanih ili pečenih sdrobljenih krumpira, osoli, pa sa malo maslaca i 2 stepena jaja brzo načini tiesto, koje poreži u komadiće poput oraha velike. Ove suči rukama na omúčenoj mlinčanici (Nudelbrett) na prst debele i s oba kraja šiljaste rezance, prokuhaj u slanoj vodi, metni ociedjene k mrvicam pa neka se malo prže. Kašnje možeš dodati nekoliko žlica kisela skorupa i odmah ih nosi na stol.

23. Zličnjaci od krumpira sa mrvicami.

(Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln).

U loncu od $1^1/_2$ litre kuhaj olupljeni krumpir ali ne da bude posve napunjen. Kad je krumpir na pol kuhan odlij nešto vode, dodaj 2 decilitra finog pšeničnog brašna i kuhaj do kraja. Cim postane krumpir mekan, odlij svu vodu pa promiešaj krumpir sa $3^1/_2$ dekagrama maslaca i malo mlieka da postane posve gladko. Sad odatle grabi žlicom žličnjake, meći u zdjelu, svaku vrstu posiplji žuto prženimi mrvicami, i polij vrelim maslacem.

24. Žličnjaci od brašna prženi.

(Geröstete Mehl-Nockerln).

Načini žličnjake kao za juhu, kuhaj u slanoj vodi, ociedjene metni u razbieljenu mast ili maslac, prži dok se s jedne strane zarumene a onda ih odmah posluži.

25. Zličnjaci od brašna s j

(Mehl-Nockerln mit Eiern).

Kuhane i ociedjene žličnjake metni u razbieljenu mast, pomiješaj 2 jaja s jednom žlicom kisela skorupa ili mlieka, polij žličnjake, promiešaj ih i odmah posluži čim se jaja skrute.

26. Heljdeni žganci.

(Heidensterz).

Kuhaj kako je to na strani 44. naznačeno, osmoči (zamasti) svinjskom masti i posluži s kuhanim sladkim, ili hladnim kiselim mliekom.

27. Žganci od kaše.

(Breinsterz).

Po prilici $^1/_2$ litre prosene kaše (Hirsebrein) više puta s toplom vodom operi, kuhaj u slanoj vodi poklopljeno uz umjerenu vatru da bude meko i gusto, i tako kaša svu vodu upije; zamasti vrelim maslacem u kojem si luk žuto ofurila, ili maščom ili slaninom, neka stoji neko vrieme, onda namrvi u zdjelu i posiplji lukom ili ocvirki (Grammeln).

28. Palenta.

Palenta, u pravom smislu rieči jest svakdanji kruh u Italiji seljaku i radniku. Kuha se posvuda na otvorenom mjestu u kotlićih pa mora biti tvrda, da ju cielu kao hljeb kruha prevrneš s kotla na dasku i režeš koncem u komade. Posipana s malo sira parmezana jede se topla i hladna pa je glavna hrana narodu koji je i s malo zadovoljan. Ova jednostavna hrana pripravi se u $^1/_4$ sata i to $^3/_4$ kilograma kukuruznog brašna kuha se sa $1^1/_2$ litre vode, pa se neprestano mieša; brašno se zakuha u vrelu vodu. I u najodličnijih krugovih je palenta omiljelo i neobhodno nuždno jelo, pošto se raznim mesnim hranam češće dodaje nego li kod nas krumpir. Ova palenta ne kuha se tako gusta, pa na $1^1/_2$ litre vode metni samo 56 dekagrama kukuruznog brašna. Brašno se saspe u slanu, vrelu vodu pa se uz neprestano miešanje kuha. Onda se limenom žlicom, u vreloj masti umočenoj režu liepi žličnjaci, koji su posipani sirom parmezanom i maslacem zamašćeni ne samo oku ugodni, već su takodjer i slastni.

29. Mliečna i izparena jela: Kašica.

(Milchspeisen und Ausgedünstetes: Kindskoch).

Na $^1/_2$ litre mlieka razmiešaj 2 žlice finog pšeničnog brašna s hladnim mliekom da bude gladko i riedko, ostalo mlieko pristavi na ognjište; kad mlieko zavre primiešaj razmiešano brašno, na umjerenoj vatri neka još malo kuha i zasladi po volji. Kad dulje kuha a da se ne mieša zarumeni se na dnu posude kašica, što daje dobar ukus, a kad poslužiš obloži zažareno okolo posude.

30. Krupice na mlieku.
(Gries in der Milch).

Na 1 litru mlieka ukuhaj 6 žlica krupice s hladnim mliekom promiešane, lagano neka se kuha dok krupica omekne, pa možeš stučenim šećerom zasladiti po volji.

31. Riža na mlieku.
(Reiss in der Milch).

U 1 litru vrelog mlieka ukuhaj 14 dekagrama riže, pusti lagano neka se kuha jedan sat dok omekne, ako je pregusto dodaj još mlieka. Kad hoćeš poslužiti posuj stučenim šećerom i sladkom koricom (Zimmt) ili vanilijom, ili posiplji na debelo ribanom čokoladom.

32. Prosena kaša.
(Hirsebrei).

4 decilitra prosene kaše operi više puta u toploj vodi pa ukuhaj u 8 decilitara vrelog mlieka a da ne miešaš. Kad bude ogusto dodaj nešto maslaca i metni u pečenjarku (Rohr). Kad hoćeš nositi na stol metni u zdjelu tako da ožarena strana bude ozgora.

33. Rezanci u mlieku sa sladkom koricom.
(Milch-Nudeln mit Zimmt).

Tiesto za rezance načinjeno od jednog cielog jajeta i 3 žumanjca razvaljaj ne odviše tanko, izreži rezance nešto širje nego za juhu, ili kratke ukuhaj po prilici u $^1/_2$ litre vrelog mlieka i kad hoćeš poslužiti posiplji stučenim šećerom i sladkom koricom (Zimmt).

34. Rezanci na mlieku sa orasi ili makom.
(Milch-Nudeln mit Nüssen oder Mohn).

U mlieku gusto kuhane rezance metni u vreli maslac, posiplji sitno tučenimi orasi ili makom, nakapaj medom, promiešaj vilicom a onda nosi na stol.

35. Izpareni rezanci.
(Ausgedünstete Nudeln).

Od $^1/_2$ litre mlieka, 1 jajeta i 2 žumanjca načini dosta debele kratke rezance, metni ih 1 sat prije, nego ćeš nesti na stol u 1 litru vrelog mlieka sa 7 dekagrama maslaca i 2 žlice šećera; neka se kuha, dok se sve mlieko povre, i na dnu načini ožarena korica. Tad nalij još malo vrelog mlieka pa pusti u šerpinji pokriveno neka malo vremena stoji. Kad hoćeš poslužiti izbodi koricu, metni ju na rezance i posiplji šećerom.

36. Žličnjaci od mlieka.
(Milchnockerln).

Promiešaj 10 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca pa sa svakim žumanjcem primiešaj 1 malu žličicu punu brašna, onda dodaj snieg od bielanjca, i metni žličnjake u široku nu platku šerpinju (ringlu) u 7 decilitara vrelog mlieka. Kuhane jako posiplji stučenim šećerom i odmah nosi na stol.

37. Solnogradski žličnjaci.
(Salzburger Nockerln.)

Promiešaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca pa sa svakim žumanjcem primiešaj 1 malu žličicu punu brašna, onda 1 žlicu šećera a zatim snieg od bielanjaca. U šerpinju (ringlu) metni malo maslaca i toliko mlieka da bude dno pokriveno, onda saspi u nutra i metni u pečenjarku (Rohr). Kad je malo ožareno izreži žlicom žličnjakom (Nockerl) slične komadiće, metni ih unakrst u zdjelu i posiplji šećerom.

38. Solnogradski žličnjaci s čokoladom.
(Salzburger Nockerln mit Chocolade).

U vrelom maslacu zažuti stučeni šećer, dodaj naribane čokolade i žličnjake, metni medju krêmu i tako speci.

39. Carska mutvara.
(Kaiser-Schmarn).

4 decilitra skorupa primiešaj sa 5 žumanjaca, 2 decilitra brašna i malo soli, od 4 bjelanjca načini snieg, dodaj k tomu, pridaj još grožđjiće (Rosinen), ulij u vrelu mast ili maslac, neka se liepo ožari pa posiplji šećerom ili vanilijom.

40. Mutvara od žemlje.
(Semmel-Schmarn).

Uzmi 4 žemlje, oriblji koricu poreži na tanke ploške, dolij $3^1/_2$ decilitra mlieka promiešana sa 3 jaja, dobro skupa pomiešaj, posiplji grožđjićem (Rosinen) pa neka malo stoji. Onda metni u 6 dekagrama razbieljene masti, uviek probadaj, kad se na dnu ožari metni u zdjelu, posiplji šećerom i sladkom koricom pa nosi na stol.

41. Mutvara od krupice.
(Gries-Schmarn).

U $^1/_2$ litre mlieka pomiešaj 2 jaja, sol i $^1/_2$ litre krupice; $^1/_2$ sata neka stoji, onda ulij 7 dekagrama razbieljene masti, ožarenu koricu izbodi, mutvaru šećerom posiplji pa posluži s upirjanim voćem.

42. Mutvara od riže.
(Reiss-Schmarn).

15 dekagrama riže kuhaj s $^1/_4$ litre mlieka, neka se ohladi, primiešaj 1 jaje, 2 žumanjca, grozdić ili kockasto rezane jabuke i šećer, pa metni kao i drugu mutvaru u vrelu mast.

43. Mutvara od svježeg sira.

(Topfen-Schmarn).

$^1/_2$ kilograma naribana sira pomiešaj sa 4 žumanjca i toliko kisela skorupa da bude sočno, dodaj nešto brašna i snieg od 4 bielanjca, osoli, metni u razbieljenu mast i peci kao svaku drugu mutvaru.

44. Mutvara od heljdena brašna.

(Heiden-Schmarn).

Promiešaj $3^1/_2$ decilitra heljdenog brašna sa 1 litrom mlieka, 2 jaja i malo soli, neka $^1/_4$ sata stoji prije nego li ćeš metnuti u mast a kad je spečeno dodaj kuhana mlieka.

45. Češki uštipci.

(Böhmische Dalken).

Načini tiesto od jednog litra brašna, 5 žumanjaca, 2 dekagrama kvasca, 4—5 decilitara mljačna mlieka, od 2 bjelanjceta snieg i malo osoli pa neka se na toplom mjestu skvasi (nadigne). Kad se je tiesto dosta nadiglo, metni u zato opredieljenu šerpinju (ringlu) masti, a kad mast bude vruća, žlicom uzimlji od tiesta i meći u mast; kad se s jedne strane zažute, okreni ih, da se i s druge strane zažute i sprže. Medju 2 i 2 uštipka metni pekmeza (lekvara) ili posiplji uštipke šećerom i napose posluži kompotom.

46. Palačinke.

Načini tiesto od 3 jaja, 3 žlice brašna i 3 žlice skorupa pa dobro promiešaj. Sad metni u tavu malo masti, a kad se svrući metni samo toliko tiesta, da tavu sve naokolo jednako debelo pokrije. Ako je tiesta previše tada ga odlij. Drži tavu na umjerenoj vatri, pa kad palačinka s jednog kraja ožari prevrni ju na drugi, i tako za svaku palačinku metni ponovno mast i tiesto. Kad je sve gotovo metni sa zdjelom u pečenjarku (Rohr).

47. Palačinke s pekmezom.

(Omeletten mit Eingesottenem).

Svaku palačinku čim je pečena oliči kojim ti drago pekmezom, savij ih, posiplji šećerom, metni u zdjelu i nosi na stol.

48. Uljevuše.

(Gefüllte Palatschinken).

Speci tanke palačinke. Promiešaj 1 žlicu punu maslaca s 4 žumanjca, primiešaj 1 malu šalicu punu svježeg sira, šalicu skorupa, 2 žlice mrvica; isto toliko šećera, malo groždjica (Rosinen) i posušenog groždja (Zibeben) pa sve skupa dobro promiešaj; zatim dodaj još snieg od 5 bielanjca, pa od te smjese naliči na svaku palačinku po jednu žlicu, savij ih, kad je sve gotovo, poredaj ih u tavu (Pfanne),

maslacem oličenu, metni u pečenjarku (Bratrohr) i peci ih dok se liepo ožare. Liepo ih poredaj na zdjelu za tjestenine posiplji šećerom i tako posluži.

49. Palačinke (uljevuše) s orasi.

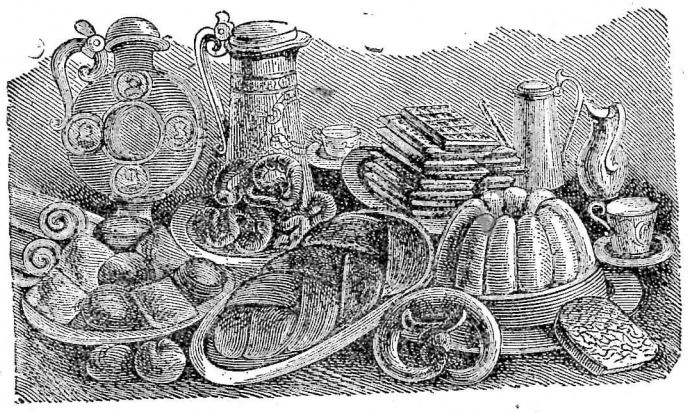
(Palatschinken mit Nüssen).

Sitno stučene orahe pomiešaj sa šećerom, sladkom koricom i očišćenim grozdićem (Rosinen), tim posiplji tanke palačinke, pomiešaj skorup sa žutanjci i šećerom i polij po palačinkah da se medjuprostori izpune, pa tako ih peci.

50. Palačinke (uljevuše) sa šunkom.

(Palatschinken mit Schinken).

Od 6 jaja, 6 žlica skorupa, 3 žlice brašna, od bielanjaca snieg načini tiesto i peci debele palačinke, dok su još odozgor meke posiplji ih debelo sitno rezanom šunkom pa ih samo prevrni.



Tjestenine u masti pržene.

(Im Schmalz gebackene Mehlspeisen).

1. Hrustavica.

(Brandteig).

U $3^1/_2$ decilitra mlieka metni 5 dekagrama maslaca i 2 dekagrama masti pa neka provre, onda najedanput uspi $3^1/_2$ decilitra brašna, povuci tavu (Pfanne) na stranu i pomiešaj; rini opet tavu na ognjište pa tako dugo miešaj bez prestanka, dok dobiješ gusto i posve gladko tiesto, koje se lupi od žlice kojom miešaš i od tave; odmah presiplji u drugu posudu, dok je toplo miešaj ili tuci, a kad ohladi dodavaj jaje za jajetom. Kad imaš dobar skorup, tad ne treba mast uzeti. U tiesto metni nekoliko kapih ruma ili rakije, uslied čega ne upija tiesto mnogo masti te bude hrskavo (resch). Isto tako pravi se žestoko tiesto od vode ili ošećerena vina na mjesto mlieka. Za gore označenu količinu tiesta obično se uzme 3 ciela jaja i 4 žumanjca ili 6 cielih jaja koja se prije uporabe metnu u mljačnu vodu.

2. Našušurene štrcalice.

(Spritzstrauben).

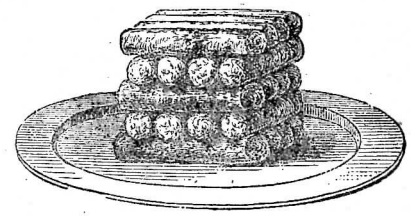
Načini hrustavo tiesto (Brandteig) od 3 decilitra skorupa ili mlieka, vina ili vode; kad ohladi jako dobro promiešaj sa 4 jaja i 3 žumanjca. Od toga tiesta metni na jedanput 3 pune žlice u štrcaljku (Straubenspritze), pošto si ju naglo u vruću mast umočila, lagano valjkom iztiskuj tiesto iz štrcaljke, praveći njom nad mašću okruge, tako da štrcalice što u mast padaju izgledju savijene poput puža. Kad se odozdol liepo ožare preokreni ih pjenačom (Backlöffel) oprezno, a kad je gotovo posiplji jako šećerom.

3. Kobasice od riže.

(Reiss-Würstchen).

Kuhaj 14 dekagrama riže s mliekom, da bude gusto, nu riža ne smije biti posve meka, pa dodaj vanilije ili korice od narandje ili paljeni šećer (Karamel) za miris, kada se ohladi oliči prst debelo sa maslacem namazani lim. Lim (Blech) stopli, rižu izreži na komade, koje na mrvicah zasuči na lik kobasice, pomotaj u jaju i mrvicah i sprži na masti.

Sl. 148.



4. Kobasice od riže s čokoladom.

(Reiss Würstchen mit Chocolade).

Naribanu čokoladu pomiešaj s vrućom rižom, ili pomotaj pečene kobasice u šećeru i čokoladi.

5. Uštipci špagom povijeni.

(Spagat-Krapfen).

Namrvi tiesto od 21 dekagrama brašna, 10 dekagrama maslaca, 10 dekagrama šećera, 10 dekagrama fino stučenih badema (Mandeln), limunove korice, klinčića, krupna papra (Neugewürz), 4 žumanjca i nekoliko kapih limunova soka ili 2 žlice skorupa Tiesto u ubrusac pomotaj pa pusti da na hladnom mjestu 1 dan počiva, onda ga dobro razvaljaj debelo poput hrbta noža pa izreži na prst dugačke četvorine. Na limeni držak (Drahtstiel) valjku podobna limuna kalupa (Blechform) priveži $^1/_4$ metra dugi bieli špag, kalup umoči u mast, kad se svruči metni krpicu tiesta na kalup i pomotaj špagom ne odviše tvrdo. Konac špage drži skupa sa držkom, dok se uštipak u masti peče i dokle je vruć. Kad se napokon špag oprezno odstrani, moraju se zarezi vidjeti na svodu naličnom uštipku u prst širokom razmaku. Nutarnju stranu oliči pekmezom od kajsija, (Marillen) a vanjsku posiplji šećerom ili posluži krêmom od vanilije.

6. Fanjki, maviši.

(Schneeballen).

Načini tiesto više tvrdo no meko od jajah, kisela skorupa i malo ruma, osoli i daj malo vanilije, na mlinčanici razvaljaj debelo poput hrbta noža, mlinac kolutićem (Radl) izreži na četvorine poput dlana velike, a svaku četvorinu opet kolutićem reži na prst široke pruge, nu tako da obod cieli ostane. U vruću mast metni četvorine tako, da pruge izprepleteš ili prstima ili po držku kuhače. Tava se ne smije prenapuniti jer fanjki u većem prostoru ljepše narastu. Kad

je gotovo posiplji stučenim šećerom i napose posluži umaku od groždja (Weinbeeren-Sauce).

7. Prženo voće: Jabuke.

(Gebackenes Obst: Aepfel).

8—10 komada mušanskih jabuka, tafetnica ili kojih drugih kiselih jabuka olupi, na ploške poreži pošto si sjeme (kućicu) izdubla, pojedince pomotaj u brašnu, zatim u vinskom tiestu, koje se ovako pripravi: $3^1/_2$ decilitra finog brašna promiješaj sa isto toliko biela dobra vina da bude tiesto gladko. Prži u masti posiplji šećerom.

Sl. 149.

8. Sljive.

(Zwetschhen).

Svježe šljive ogulji, na mjesto koštice metni u šljivu olupljeni badem (Mandel), umoči u dobrom tiestu za mutvaru (Schmarnteig) ili u tankom skvašenom tiestu (Hefenteig), kad su pržene posiplji šećerom, sladkom koricom (Zimmt) ili vanilijom.

9. Praskve ili kajsije.

(Pfirsische oder Marillen).

Obieljene, prepolovljene i ošećerene pusti 1 sat neka stoje; umoči ih u tanko skvašeno tiesto i tako ih prži, ili metni u voće 10 dekagrama šećera sa jednom žlicom ruma, pomotaj zatim u brašnu, onda u jaju i finih mrvica pa prži. Medjuto skuhaj sok, pa kad hoćeš poslužiti polij po prženom voću.

10. Nadjevene jabuke.

(Gefüllte Aepfel).

Olupi male jabuke tafetnice, izdubi sjeme (kućicu) pa načini od komadićah jabuke za svaku jabuku po 2 čepa; jedan metni kao podlogu u svaku jabuku, nadjeni pekmezom od kajsija ili višnjami bez koštice, drugi čep metni od ozgor, pomotaj jabuke u brašnu, onda u jaju i mrvicah, prži na masti i posiplji šećerom i vanilijom.

11. Prženi cviet od jorgovana.

(Gebackene Hollunder-Blüthe).

Štitac (Dolde) od jorgovana više puta u vodu umoči, zatim metni na krpu da se osuši, a onda jedan za drugim umači u tiestu za mutvaru (Schmarnteig), prži u vrućoj masti a da ne okreneš, pa ih naloži u zdjelu petljikami u vis i posiplji šećerom.

12. Namrvljene ploške s pekmezom.

(Eingebröselte Salsenschnitten).

Žemlji oriblji koricu, poreži ju na ploške, oliči ih kojim ti drago pekmezom, pokrij jednu plošku drugom, pa poškropi crvenim vinom,

koje si prokuhala šećerom i mirodijami. Onda pomotaj u aju i mrvicah, prži na masti pa posiplji šećerom i mirodijami.

13. Sladke stučke.

(Süsse Pafesen).

Medju ploške oribane žemlje metni pekmeza ili kroz sito protjerane (passirane), sa šećerom i mrvicami pomiešane jagode, umoči s oba kraja u hladni skorup pa neka stoji 1 sat. Onda ih pomotaj u stepenom jajetu, prži na masti pa posiplji šećerom i sladkom koricom.

14. Uštipci od jagoda.

(Erdbeer-Krapfeln).

Svježe, izabrane jagode jako ošećeri, metni žličicom od kafe na prhko tiesto (koje se načini od 15 dekagrama brašna, malo soli i 3 dekagrama maslaca, metne se na dasku, maslac se listnato poreže, pomieša s brašnom, smrvi valjkom i sdrobi s rukami, onda s 2 žumanjca, malo skorupa i vina omiesi tiesto i tanko razvalja, oliči jajetom, prevrni, u polukrug izreži kao kod lokuma (Schlick-krapfen), prži na masti i posiplji šećerom i vanilijom.

15. Jastučići.

(Polsterzipfeln).

Promiešaj 2 decilitra kisela skorupa, 2 žlice vina, 6 žumanjaca i malo soli, pa na daski primiešaj s nožem k brašnu, pa to nježno tiesto miesi dok dobije mjehure a onda $^1/_4$ sata neka počiva; razvaljaj dosta tanko, poredaj u redovih kao kod lokuma (Schlickkrapfen) s višnjami bez koštica ili pekmezom od grozdjića (Ribisl), tiesto naokolo jajetom oliči, prevrni ga, kolutićem (Radl) izreži zategnute četvorine, peci uštipke u masti i posiplji šećerom. Tiesto ne smije biti nigdje raztrgano, a kud je kolutićem rezano mora biti jajem namazano da se ne otvori, pošto bi od pekmeza što bi izmiljio mast pocrnila. Bez jaja načini se tiesto od brašna, soli i slabo kisela (mild) skorupa.

16. Pokladnice.

(Faschingskrapfen).

Za pokladnice dobro je metnuti brašno dan prije nego trebaš k toploj peći, da se posuši i da postane malo mljačno. U zdjelu prosijaj kroz sito 42 dekagrama brašna, osoli i dodaj punu žlicu stučena šećera. Uzmi i pomiešaj 2 decilitra mljačna sladka skorupa, 5 žumanjaca, 7 dekagrama otopljena maslaca i 25 grama u malo skorupa omekšana svježeg kvasca. Pošto sva brašna nisu jednakih svojstva, to nešto brašna oduzmi da ne bi tiesto odviše tvrdo bilo; kašnje može se uviek brašno dodati, ako je potrebno. Gornju smjesu kroz sito

k brašnu prociedi, tako dogo miešaj dok se tiesto od kuhače lupi, onda još nekoliko časaka dobro tuci (Teig schlagen). Tiesto ne smije biti tvrdo, ako se i nešto teže promieša. Onda posipaj mlinčanicu, metni na nju tiesto, razvaljaj ga debelo za tri hrbta noža, kalup za rezanje (Krapfenstecher) u brašnu namoči i tad izrezuj pokladnice, metni ih na dasku brašnom posipanu, pokrij ih tankim ubruscem, da se tiesto ne posuši, metni ih k toploj peći pa neka se nadignu da budu duplo visoki. Tiesto se nesmije tvrdje načiniti, nego po propisu, inače neće biti pokladnice niti lake, niti liepe a niti tako dobre kako biti moraju. Pri pečenju ne smije biti mast odviše vruća, pa čim metneš pokladnice u šerpinju odmah ih pokrij i neka ostane pokrivena dok se pokladnice s jedne strane ožare, onda ih okreni a šerpinja se ne pokrije. Kad su s oba kraja jednako pečene uzmi ih iz masti i metni na bugačicu (Fliesspapier), da se izgubi mast; nastoj da ostanu tople pa ih posiplji šećerom i vanilijom, i tako nosi na stol. Pokladnice moraju biti liepe i visoke pa moraju imati liepi žutkasti obruč. Možeš ih nadjeti pekmezom, nu za to moraš tiesto nešto tanje razvaljati, pokladnice kalupom izrezati u sredinu svake metni malo pekmeza, pokrij drugim komadićem pa oba nešto manjim kalupom izreži. Nadalje se radi kao obično.

17. Pokladnice od sladka skorupa.

(Milchrahm-Faschingskrapfen).

U 4 decilitra dobra, mljačna, sladka skorupa metni 10 žumanjaca, 3 dekagrama svježeg u malo skorupa otopljenog kvasca i 1 žlicu punu stučena šećera pa sve skupa dobro promiešaj. Zatim metni u zdjelu 1 litar finog i suhog brašna, osoli, gornju smjesu prociedi na brašno, kuhačom tuci tiesto nu ne odviše, metni na omučenu mlinčanicu, razvaljaj tiesto na debljinu od 2 hrbta noža, pa tad postupaj kao s gornjimi.

18. Gibanice: tiesto za gibanice.

(Strudelteig).

Uzmi $3^1/_2$ decilitra finog brašna, promiešaj 1 jaje ili samo bielanjac od jednog jajeta s mljačnom vodom i malo soli, pomiešaj s brašnom da dobiješ tiesto, koje se u početku lovi za ruke i mlinčanicu. Kad se počme tiesto lupiti od rukuh premetni ga na omučeno mjesto, očisti ruke, češće ih omuči, pa miesi tiesto dok dobije mjehure, onda ga oliči mljačnom vodom i pokrij zdjelom i to: ako je tiesto meko hladnom, a ako je tvrdo toplom zdjelom pa tako neka stoji $^1/_2$ sata. Na stol prostri stolnjak, poškropi ga brašnom, na njem malo tiesto razvaljaj a onda razvlači rukama, dok bude posve prozirno. Debeli rub odreži. Kad je tiesto nadjevom naličeno, uhvati stolnjak na jednoj strani s obim rukama, lagano podigni u vis da se savija, a onda se obično zasuče poput puža (schneckenförmig).

19. Gibanica od riže s grožđjićem.

(Reisstrudel mit Rosinen).

Meko skuhaj na mlieku 10 dekagrama riže, načini tiesto za gibanicu s malo maslaca pa pusti pokriveno da počiva. Medjuto promiešaj $3^1/_2$ dekagrama maslaca i 2 žumanjca, pa dodaj šećera, sladke korice i grozdjića. Razvučeno tiesto oliči maslacem, onda nadjevom, savij ga, zasuči na lik puža, metni u medenicu u kojoj prije neka provre 1 decilitar mlieka s nešto maslaca, metni u pečenjarku, od ozgor maslacem oliči i speci da bude liepo ožareno, a kad prevrneš iz šerpinje posiplji šećerom.

20. Gibanica od krupice.

(Gries-Strudel).

Promiešaj 2 decilitra krupice sa 4 decilitra kisela skorupa, neko vrieme neka stoji onda primiešaj k razmiešanih 7 dekagrama maslaca 4 žumanjca, dodaj od bielanjaca snieg i tim naliči razvučeno tiesto. Savijeno i zasukano kuhaj gibanicu u slanoj vodi, onda poreži u komade i zamasti maslacem. Na posebnom tanjuru posluži s gibanicom svježe, gusto upirjane šljive.

21. Gibanica od sira.

(Topfenstrudel).

Poput jaja velik komad maslaca promiešaj sa 3 žumanjca, tanjurom punim naribana sira, 10 dekagrama šećera, malo sladke korice, nekoliko žlica skorupa i sniegom od 3 bielanjca. Tim naliči razvučeno tiesto, posiplji grozdjića (Rosinen) po volji, tiesto savij, u medenicu metni $^1/_2$ litre mlieka i peci sa prilično puno masti. Kad nosiš na stol ošećeri gibanicu.

22. Gibanica od čokolade.

(Chocoladestrudel).

Promiešaj 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca i sniegom od 4 bielanjca; tim naliči razvučeno tiesto, posiplji 10 dekagrama naribane čokolade i 7 dekagrama klinčasto narezanih badema (gestiftete Mandeln), najposlie poškropi tiesto s otopljenim maslacem; zatim savij gibanicu, metni u medenicu koju si dobro maslacem namazala polij $^3/_{10}$ litre vrele čokolade na gibanicu i peci. Čokoladu upije tiesto za vrieme pečenja, a kad ćeš poslužiti ošećeri gibanicu.

23. Gibanica od zelja.

(Krautstrudel).

Očisti glavu zelja, izreži rebra, lišće izreži ne odviše fino; u šerpinji na masti ofuri malo sitno izrezana luka metni zelje k tomu, osoli i dosta jako papraj. Kad je zelje upirjano, pusti da se ohladi. Razvučeno tiesto pusti da se malko osuši, posiplji ga zatim upirjanim zeljem, savij i peci u pečenjarki.

24. Gibanica od mesa.

(Fleischstrudel).

Ostatke pečene teletine sitno izreži, metni k ofurenim mrvicam, primiešaj kisela skorupa i žumanjce, tim debelo do polovine posiplji maslacem oličeno i razvučeno tiesto. Savij tiesto, a počmi na strani s mesom posipanoj. Zasuči na lik puža, metni na lim (Blech) i prije nego ćeš peći namaži gibanicu ozgor s maslacem.

25. Gibanica od šunke.

(Schinkenstrudel).

2 decilitra kisela skorupa promiešaj sa 3 žumanjca, tim naliči tiesto, posiplji za tim 28 dekagrama sitno izrezane šunke, savij i od ozgor maslacem namaži.

26. Gibanica od skorupa.

(Rahmstrudel).

Sa 4 dekagrama maslaca, 9 žumanjaca i $3^1/_2$ decilitra kisela skorupa pomiešaj snieg od 4 bielanjca, sol i šećer. Tim naliči razvučeno tiesto i posuj suhim grožđjem (Weinbeerl), grožđjićem i pinjoli ili klinčasto rezanimi bademi; savij na lako, zasuči na lik puža i metni u medenicu maslacem namazanu, od ozgor namaži s gornjom smjesom, neka se liepo ožari, pečenu prevrni na tanjur i posiplji šećerom. Ili: promiešaj žumanjce sa skorupom, dodaj snieg, oliči tiesto, posiplji šaku punu mrvica, šećer i prilično mnogo grozdjića. Ili takodjer može se uzeti 2 decilitra skorupa i jednu razmiešanu u skorupu močenu žemlju.

27. Gibanica od trešanja ili višanja.

(Kirschen- oder Weichsel-Strudel).

Tiesto naliči s maslacem kao i kod gibanice sa skorupom i posiplji s petljikah očupanimi trešnjami ili višnjami i šećerom. Savitu i zasukanu gibanicu maslacem namaži. Pečenu prevrni na tanjur i posiplji šećerom i sladkom koricom.

28. Gibanica od šljiva.

(Zwetschken Strudel).

Razvučeno tiesto maslacem naliči, posipaj na kolutiće rezanimi šljivami, onda 10 dekagrama šećera i sladke korice, 7 dekagrama stučenih badema pomiešanih sa mrvicami od rožčića (Kipfeln), savij i ozgor maslacem namaži.

29. Gibanica od groždja.

(Weinbeer-Strudel).

Tiesto raztegni pa posiplji s žutkasto u maslacu prženimi mrvicami, jako zrelim, s petljikah očupanim groždjem, šećerom i sladkom koricom, peci u medenici maslacem namazanoj, i od ozgor

maslacem poškropi, pa kad pečenu prevrneš na tanjur posiplji šećerom i sladkom koricom.

30. Gibanica od jabuka.

(Aepfel-Strudel).

Razvučeno tiesto maslacem poškropi i posiplji tankolisto rezanimi jabukami punom šakom groždjica (Rosinen) i suhog groždja (Weinberln), punom šakom pinjola ili klinčasto rezanih badema, ili mrvicami, šećerom, limunovom i sladkom koricom, savij i zasuči pa peci u medenici dosta jako maslacem oličenoj. Ili naliči tiesto svud jednako rastopljenim maslacem, posiplji nadjev debelo samo s jedne strane i to s dulje strane, pa savij ovo, a samo naličeno tiesto savij oko nadjevenoga, uslied čega se pečeno lista poput maslenog tiesta (Butterteig).

31. Tirolska gibanica.

(Tiroler-Strudel).

Pomiešaj 10 dekagrama maslaca, 2 žumanjca, $^1/_4$ litre nakisela skorupa, 5 dekagrama šećera i limunove korice, tim oliči razvučeno tiesto i posiplji jednom pločom naribanog, mrkog licita (medenjaka, Lebkuchen), sladkom koricom i klinčići, zatim sitno izreži 14 dekagrama suhog groždja (Zibeben), 5 dekagrama krimskog groždja (Korithen) i 5 velikih smokva pa sve pomiešaj i posiplji po tiestu. Savij i zasuči gibanicu, metni u gladki, maslacem namazani kalup. Maslacem naličenu jedan sat peci, a kad je gotovo posiplji šećerom i sladkom koricom.

32. Gibanica od badema.

(Mandel-Strudel).

Pomiešaj 2 ciela jaja sa 14 dekagrama šećera i dodaj korice od limuna. Tanko razvučeno tiesto najprije maslacem naliči, a onda s gornjom smjesom; posiplji 14 dekagrama stučenih badema, grožđjića i krimskog groždja (Korithen) i savij gibanicu. Peci u medenici sa 1 decilitrom skorupa s maslacem prokuhana, od ozgor metni maslaca, kad se speče prevrni na tanjur, posiplji šećerom i posluži kremom. Bademi se mogu šećerom popržiti pa ohladjeni po tiestu podieliti.

33. Gibanica od oraha.

(Nuss-Strudel).

Načini tiesto od jednog cielog jajeta i malo maslaca; razvučeno naliči s maslacem. Pomiešaj sa skorupom ovlažene mrvice sa 14 dekagrama sitno izrezanih oraha i posiplji po razvučenom tiestu; uz orahe posiplji još sladke korice, klinčiće, limunove korice, poškropi medom i sa 2 žumanjca razmiešanim skorupom, savij i naliči gibanicu prije pečenja maslacem.

34. Pita od jabuka.
(Aepfel-Bitta).

Sa 2 decilitra mlijačna mlieka i 3 dekagrama maslaca načini tiesto ne odvise meko, razdieli u 24 hljebčića pokrij ubruscem pa neka $^1/_2$ sata počiva; medjuto priredi nadjev. Onda naliči maslacem plitku limenu posudu, i preko te posude povuci 8 hljebčića jedan za drugim tako, da vise malo preko ruba posude, a svaku krpicu tiesta otopljenim maslacem naliči. Na ovo metni polovinu nadjeva, onda opet 8 hljebčića provuci, onda metni drugu polovicu nadjeva, onda provuci zadnjih 8 hljebčića a najgornji hljebčić maslacem oliči. Sad pritisni tiesto na rubu dolje, odreži što visi preko ruba posude, sve na više mjestah izbodi vilicom da ne dobije mjehure za vrieme pečenja. Peci uz dosta jaku vatru, a kad je na pol pečeno izreži na komade (ako se peče na limu poreži u pačetvorine), jako posiplji šećerom pa kad se speče rastavi komadiće jedan od drugoga.

35. Nadjev za pitu od jabuka.
(Fülle für Aepfelbitta).

Vrste tiesta na gusto obloži sa tankimi ploškami jabuka i posiplji (ako imaš tiesto od 1 litre brašna) s 15 dekagrama šećera, 15 dekagrama sitno izrezanih badema, 20 dekagrama na debelo rezanog, od košćica očišćenog suhog groždja (Zibeben), mrvicami od 1 rožčića (Kipfel), koricom od 1 limuna i sladkom koricom (Zimmt).

36. Nadjev za pitu od oraha.
(Fülle für Nussbitta).

30 dekagrama sitno stučenih oraha pomieša se sa 30 dekagrama šećera, koricom od 1 limuna i sladkom koricom i još se medom poškropi.

37. Nadjev za pitu od badema.
(Fülle für Mandelbitta).

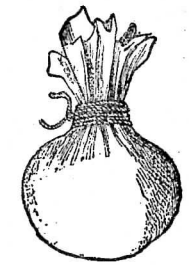
Pomiešaj 4 ciela jaja i 4 žumanjca sa 20 dekagrama šećera a ovo s 20 dekagrama badema i 6 komada gorkih badema skupa s koricom porezanih pa s vanilijom.

Nabujke, povarci i pudinzi.
(Aufläufe, Köche und Puddings).

38. Kako se u pari kuha.
(Wie siedet man in Dunst).

Lonac, u koji će se metnuti kalup sa hranom za kuhanje mora biti viši od kalupa. U lonac metni toliko vrele vode da kalup još za palac debljine stoji nad vodom, da kod vrenja neprodire voda u kalup, ili da ga visoko ne podigne. Oko dobro pristalog poklopca metne se obično još u vreloj vodi umočena krpa. Kad rabiš poluokrugli kalup, metni ga u vodu na tronožnik ili ga zaveži u ubrusac i tako objesi u lonac. Ako bi se voda prije povrela nego li jelo može dobro biti, što obično bude nakon jedne ure vrienja, tad se mora dolijati vrele vode. Dobro je kuhati u pečenjarki s toga što se prenaglo ne kuha pa i s toga što ima takodjer i od ozgor topline, koju inače moraš tim pribaviti da metneš žeravicu na pokrov; na taj način jelo raste, a vlaga se uništuje. Kad si izvadila kalup iz vode, dobro je, prije nego li saspeš u zdjelu metnuti ga u pečenjarku na nekoliko časaka Ako hoćeš polij šatoom ili kremom, nu tad moraš jelo — kad ga prevrneš — pustiti malo da se prevelika toplota izgubi.

Sl. 150.



39. Povarak od rezanaca sa vanilijom i pekmezom.
(Nudel-Koch mit Vanille und Eingesottenem).

Fine rezance načinjene iz tiesta od 2 žumanjca skuhaj u skorupu sa šećerom i vanilijom da budu gusti no sočni, pomiešaj $3^1/_2$ dekagrama maslaca i 5 žumanjaca, dodaj snieg od 3 bielanjca a onda ohladjene rezance. Kalup možeš šećerom posipati ili prhkim tiestom obložiti a povarak i pekmez metnuti na ostiju i podloženo peći.

40. Povarak od uljevuša.
(Fritatten-Koch).

Od 3 decilitra skorupa, 3 jaja i 3 žlice brašna načini palačinke pa ih poput rezanaca izreži; metni u kalup nu nemoj do vrha napuniti, onda promiešaj 2 decilitra skorupa sa 3 žumanjca, 5 dekagrama šećera sa vanilijom i 5 dekagrama badema, polij na rezance, kuhaj u pari, pa kad si prevrnula iz kalupa naliči povarak pekmezom od kajsija (Marillen).

41. Povarak od sira.
(Topfen-Koch).

Promiešaj 10 dekagrama maslaca sa 6 žutanjaka, dodaj 10 dekagrama sira, groždjića (Rosinen) i najposlie snieg od 6 bielanjaca pa peci, ili metni snieg od 3 bielanjca i kuhaj u pari.

42. Kukuruzni povarak.
(Kukuruz-Koch).

U $^1/_2$ litre mlieka ukuhaj $^1/_4$ litre kukuruznog brašna. Ovu gustu kašu ohladjenu promiešaj sa 7 dekagrama maslaca i 3 žumanjca, primiešaj snieg od 3 bielanjca, napuni maslacem namazani

kalup i kuhaj $^1/_2$ sata u pari. Možeš dodati 6 dekagrama šećera sa vanilijom ili sladkom koricom i grozdjiće (Rosinen).

43. Povarak od krupice.

(Gries-Koch).

5 velikih žlica krupice kuhaj na mlieku da bude meko i gusto, dodaj 4 dekagrama maslaca ili masti, a kad se ohladi primiešaj 4 žumanjca, 3 žlice šećera sa mirisom od limuna, a najposlie pridaj snieg od 4 bielanjca. Peci u omučenom kalupu, pa možeš preliti ukuhanim voćem ili sladkim sokom ili podloži naribanom čokoladom.

44. Povarak od riže nadjeven jabukami.

(Reiss-Koch mit Aepfel gefüllt).

Ofuri 7 dekagrama riže u razbieljenom maslacu, ali se ne smije ožariti, skuhaj sa skorupom, šećerom i vanilijom da bude gusto, ujedno upirjani križke jabuka sa maslacem i šećerom, a za miris daj koricu od narandje. Rižu još toplu utisni u kalup maslacem namazan postrance i na dno po prst debelo, prazan prostor napuni jabukami i pokrij rižom. Kuhaj u pari, prevrni, jako šećerom posiplji, a onda razžarenom lopaticom šećer opali.

45. Povarak od sagovca.

(Sago-Koch).

U 4 decilitra hladna skorupa umiešaj 1 decilitar sagovca (Sago) pa polako kuhaj i marljivo miešaj, dok postane prozirno. Metni u zdjelu, dodaj 5 dekagrama maslaca i miešaj dok se ne ohladi, onda primiešaj, jedan po jedan, 5 žumanjaca i 10 dekagrama šećera sa mirisom od vanilije, najposlie snieg od 4 bielanjca i peci.

46. Nabujak od skorupa.

(Rahm-Auflauf.)

Za koliko se osoba pripravlja toliko uzmi žutanjaka, toliko žlica uzmi šećera i toliko žlica skorupa, dobro promiešaj, od bielanjaca načini snieg, polovinu toliko žlica brašna i peci u zdjeli maslacem namazanoj.

47. Nabujak od vanilije.

(Vanilie-Auflauf).

Pomiešaj tri decilitra dobrog skorupa sa vanilijom za miris 10 dekagrama šećera, 6 žumanjaca i 2 žlice korunovog brašna (Kartoffelmehl). Primiešaj snieg od 6 bielanjaca i peci $^1/_2$ sata jačom vatrom od ozgora nego od zdola, posiplji šećerom i vanilijom i brzo posluži.

48. Povarak od kreme.

(Creme-Koch).

Promiešaj 4 decilitra skorupa, 6 žumanjaca, 10 dekagrama šećera, miris po volji, i jednu žlicu brašna k kremi; dok se ohladi metni u vodu i neprestano miešaj, onda dodaj snieg od 6 bielanjaca i naloži u zdjelu maslacem namazanu. Površinu pospi šećerom i bademi i peci $^1/_4$ sata na umjerenoj vatri.

49. Bečki povarak.

(Wiener-Koch).

2 decilitra skorupa, 6 žumanjaca, 7 dekagrama maslaca, 10 dekagrama šećera sa vanilijom i 2 žlice brašna kuha se uz neprestano miešanje dok se sgusne, a onda se opet neprestano mieša dok se ohladi, primiešaj snieg od 6 bielanjaca i peci u zdjeli.

50. Nabujak od kafe.

(Kaffe-Auflauf).

4 decilitra skorupa pomiešana sa mirisom kave (što se ovako načini: istom pečene kave metni samlivene 7 dekagrama u vreli skorup, kad se ohladi prociedi, ili pomiešaj jaku crnu kavu k skorupu) neka se ohladi, malo po malo primiešaj 2 žlice brašna i 7 dekagrama šećera, pa kuhaj uz neprestano miešanje dok dobiješ gusti povarak. Kad ohladi dobro promiešaj sa 7 dekagrama maslaca i 5 žumanjaca, pridaj snieg od 5 bielanjaca i speci u zdjeli.

51. Povarak od čokolade.

(Chocolade-Koch).

Metni u jednu posudu 14 dekagrama fino stučenih badema i $10^1/_2$ dekagrama fino stučena šećera, dodaj jedan po jedan, 6 žumanjaca, pa miešaj jedan sat; zatim dodaj 7 dekagrama fino ribane čokolade, malo stučene vanilije, pa sve dobro promiešaj, najposlie načini i primiešaj tvrdi snieg od 4 bielanjca, metni u kalup maslacem namazan i liepo neka se speče.

52. Nabujak od ruma ili maraskina.

(Rhum- oder Maraschino-Auflauf).

Jako dobro promiešaj 7 dekagrama maslaca, 1 decilitar brašna i 2 decilitra skorupa; dodaj 6 žumanjaca, 7 dekagrama šećera i 4 žlice ruma ili maraskina, primiešaj snieg od 6 bielanjaca i peci u zdjeli po prilici $^1/_2$ sata.

53. Povarak od dvopeka sa maraskinom.

(Bisquit-Koch mit Maraschin.)

Prelomi 7 dekagrama dvopeka, sastavi s pekmezom, metni u kalup, a na svaku vrstu dvopeka posiplji kliničasto rezanih badema,

svega skupa 8 dekagrama. Pomiešaj dobro 1 žlicu brašna, 1 jaje, 4 žumanjca, 7 dekagrama šećera sa vanilijom i $3^1/_2$ decilitra skorupa, polij po dvopeku i kuhaj u pari. Kad prevrneš iz kalupa, polij preko maraskinom a okolo šatoom.

54. Povarak od rožčića sa pjenom.

(Kipfel-Koch mit Schaum).

Oriblji koricu od 4 velika, prhka rožčića, prereži u 4 jednaka diela, izdubi malo sredine, pa u izdubinu nal či pekmez od kajsija (Marillen). Polovice rožčića metri jednu do druge, a onda jednu na drugu u zdjelu maslacem namazanu. Promiešaj 4 decilitra dobra skorupa sa 6 žumanjca, šećerom i vanilijom, pa malo po malo lievaj na rožčiće, tako da postanu osobito sočni. Malo prije nego ćeš poslužiti načini snieg od 3 bielanjca, primiešaj šećer i vaniliju, tim oliči rožčiće i tako neka se speče.

55. Sprženica.

(Scheiterhaufen).

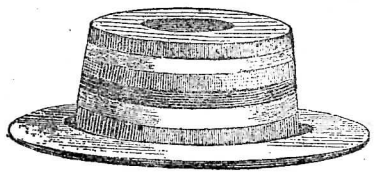
Prhko pecivo oriblji a onda na ploške izreži pa ovlaži hladnim skorupom; zatim metni u zdjelu maslacem namazanu i to vrstimice s grožđjićem (Rosinen), suhim grožđjem (Weinbeerln), klinčasto rezanimi bademi, polij preko 2 decilitra skorupa, pomiešano sa 3 žumanjca, šećerom i vanilijom da se tim izpune medjuprostori. Od ozgor posiplji šećerom i bademi, pa neka se speče.

56. Puding od riže.

(Reiss-Pudding).

7 dekagrama riže kuhaj s mliekom dok bude gusto i meko; promiešaj 5 dekagrama maslaca, 4 žumanjca, 7 dekagrama šećera sa mirisom od limuna; dodaj $^1/_2$ dekagrama grožđjića (Rosinen) isto toliko suhog grožđja (Weinbeerln) citronata, pistača (Pistazien), arancina, 1 žlicu ruma i od 2 jaja snieg; dodaj k riži, kuhaj u pari, a kad prevrneš posiplji fino izrezanim pistačem ili u šećeru kuhanom koricom od narandje. U posebnoj zdjelici posluži šato ili polij rumom i upali.

Sl. 151.



57. Puding od limuna.

(Limonien-Pudding).

Miešaj dok bude pjenasto 38 dekagrama maslaca; miešajuć dodaj jedno po jedno 4 ciela jaja, 10 žumanjaca i 25 dekagrama mrvica; onda dodaj $^1/_2$ litre skorupa, malo soli i 38 dekagrama fino stučena šećera o koji si natrla koricu od 6 limuna, dodaj i

sok od svih 6 limuna, malo oraška (Muskatnuss) i snieg od 10 bielanjaca Sve ovo sasuj u kalup dobro namazan, kuhaj 2 sata i prelij šatoom.

58. Puding od šipaka.

(Hečepeč. Hagebutten).

Uzmi $^1/_2$ kilograma svježih i zrelih šipaka, izvadi im sjeme i skuhaj sa $^1/_4$ kilograma šećera u $^3/_4$ litre vode, skuhane kroz sito protjeraj (passiraj). Sad uzmi $^3/_4$ litre mlieka, pa skuhaj sa 20 dekagrama maslaca, kuhajuć primiešaj malo po malo $37^1/_2$ dekagrama mrvica. Kad se počme sgrušavati metni u nutra kroz sito protjerane šipke, skupa neka časak provre, onda sasuj na tanjur, pa neka se ohladi. Sad razmiešaj da bude pjenasto s 8 žumanjaka 80 dekagrama fino stuče a šećera, 3 ciela jajeta i fino izrezanu koricu od 1 limuna. Miešajuć dodavaj žlicu po žlicu od prvanje smjese, kad sve potrošiš dodaj 1 žličicu stučene sladke korice (Zimmt), malo soli i snieg od 8 bielanjaca; sve metni u dobro namazan kalup i kuhaj u pari $1^1/_2$ sata. Prelij prelivom od vina ili čim ti drago.

59. Puding od čokolade.

(Chocolade-Pudding).

U $^1/_2$ litre mlieka metni 9 dekagrama maslaca, pa neka malo prokuha. Sad primiešaj 125 grama najfinijeg brašna i 125 grama naribane čokolade, pa sve skupa kuhaj dok se počme riešiti od šerpinje, tada odstrani od vatre i pusti da se ohladi. U ohladjenu smjesu primiešaj 6 žumanjaca, 10 dekagrama stučena šećera i snieg od 6 bielanjaca; sasuj u dobro namazan kalup, pa kuhaj u pari $1^1/_2$ sata. Izvrnuto u zdjelu prelij šatoom.

60. Crni puding.

(Schwarzer Pudding).

4 žumanjca, 7 dekagrama šećera, 5 dekagrama badema s koricom porezanih dobro promiešaj sa 7 dekagrama čokolade, s 2 žlice u crvenom vinu močenih mrvica od crnog kruha i 5 dekagrama grožđjića (Rosinen); dodaj malo sladke korice, klinčića, krupna papra (Neugewürz), korice od limuna, onda snieg od 3 bielanjca. Sasuj u namazani kalup, neka se kuha u pari i polij sokom od kajsija.

61. Žuti puding.

(Gelber Pudding).

Pjenasto promiešaj 10 dekagrama maslaca sa 3 žumanjca, a onda primiešaj 12 dekagrama stučena šećera, sok i koricu od $^1/_4$ limuna, 3 žlice prosijanog brašna i snieg od 3 bielanjca. Kuhaj u kalupu u pari $1^1/_2$ sata, onda izvrni i posluži sa sokom od malina ili šatoom.

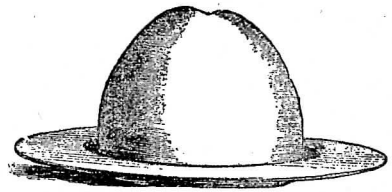
62. Englezki puding.

(Englischer Pudding).

6 dekagrama oribane i kolutasto narezane žemlje poškropi skorupom. Sad miešaj 7 dekagrama maslaca s 4 žumanjca, a onda dodaj 7 dekagrama kockasto narezana mozga od kostiju, 7 dekagrama suhog

Sl. 152.

Sl. 153.



groždja (Weinbeerl), 7 dekagrama grozdjića (Rosinen), 5 dekagrama fino izrezanog pistača (Pístazien), $3^1/_2$ dekagrama stučenih badema, 3 dekagrama dugoljasto porezanog citronata, 7 dekagrama šećera s mirisom od limuna, nešto oraška (Muscatnuss), žlicu ruma i snieg od 3 bielanjca. U kalupu platnom obloženom kuhaj u pari 1 sat, izvrni i polij šatoom, kojemu si primiešala ruma ili limunova soka. Ili metni u sredinu šećer i rum pa upali.

Ili: Na 5 dekagrama maslaca pomiešana sa 4 žumanjca uzmi 24 dekagrama šećera, 14 dekagrama fino izsječenih badema i koricu od narandje, 7 dekagrama mrvica poškropljenih sa likerom od vanilije i još snieg od 4 bielanjca. Kuhaj u pari, onda izvrni, polij rumom pa upali.

63. Puding od kostanja s rumom

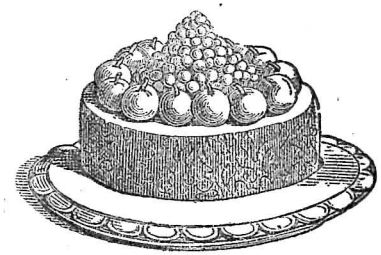
(Kastanien-Pudding mit Rhum).

Speci 28 dekagrama kostanja i izaberi, pošto su olupljeni, koji su najljepši. Preostale, po prilici polovicu stuci sa 5 dekagrama maslaca i kroz sito protjeraj. K tomu dodaj 10 dekagrama fino izrezanog sala (Kern-Nierenfett) 7 dekagrama šećera, 5 dekagrama grozdjića (Rosinen). $3^1/_2$ dekagrama ošećerenih badema, 1 jaje i 3 žumanjca, nešto skorupa i ruma, izabrane kostanje u četvero prerezane i 3 dekagrama brašna. Metni u namazani poluokrugli kalup (Kuppelmodel) i kuhaj 1 sat u pari. Prevrni u zdjelu pa polij ili posebice posluži šatoom od narandjah ili ruma.

64. Puding od dvopeka s voćem.

(Früchten-Pudding von Bisquitbrot).

Sl. 154.



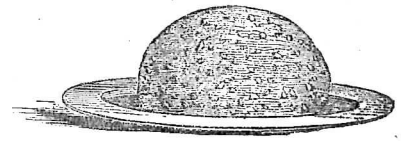
Dvopek kockasto izreži, za tim pomiešaj skorup s 1 jajetom i tim poškropi dvopek; sad kockasto nareži sir od tunjah (Quittenkässe), ukuhane orahe i kajsije, pomiešaj žumanjce i šećer, primiešaj od bielanjca snieg, onda ostalo, kuhaj u pari i polij čim ti drago: šatoom, sokom i tako dalje.

65. Carski puding.

(Kaiser-Pudding).

14 dekagrama badema sitno stuci i poškropi sokom od naranča, pomiešaj sa 14 dekagrama šećera i 6 žumanjaca, pa dodaj snieg od 4 bielanjca i fino narezana citronata. Kalup obloži citronatom i prepolovljenimi bademi, napuni pomiešanim i kuhaj u pari. Kad prevrneš posluži s kremom od ananasa ili likera.

Sl. 155.



66. Puding od suhih višanja.

(Pudding von gedörrten Weichseln).

Uzmi 7 dekagrama mrvica od žemlje ili ražena kruha, poškropi ih crvenim vinom, sitno izreži kuhane višnje, pa ih pomiešaj sa mrvicami, limunovom i sladkom koricom. Pomiešaj 5 dekagrama maslaca, 7 dekagrama šećera, 4 žumanjca, 5 dekagrama sitno izrezanih badema i od 2 bielanjca snieg, primiešaj k gornjemu i kuhaj u pari.

67. Puding od ruma.

(Rhum-Pudding).

Promiešaj 1 jaje i 5 žumanjaca sa 15 dekagrama šećera, da bude pjenasto; dodaj 5 dekagrama stučenih badema i 10 dekagrama mrvica od ražena kruha ovlaženih s rumom; mirodija, onda snieg od 5 bielanjaca i kuhaj u pari. Puding se posluži sa upaljenim rumom i šatoom od narandje.

68. Povarak od vina.

(Wein-Koch).

Uzmi 4 jaja i 4 žlice pune šećera, mrvice od rožčića i dobro vino, kojim poškropi mrvice; jaja i šećer miešaj da bude pjenasto,

dodaj poškropljene mrvice, od bielanjaca snieg i peci ili kuhaj u pari. Šećer možeš u bakrenoj tavi otopiti, s vinom prokuhati i još toliko vina dodati, da opet budú 4 žlice pune.

69. Povarak od vanilije.

(Vanilien-Koch).

10 dekagrama šećera sa vanilijom promiešaj sa 5 žumanjaca, dodaj 5 dekagrama fino stučenih badema, 5 dekagrama mrvica od dvopeka, 5 dekagrama otopljena maslaca i zatim snieg od 4 bielanjca. Kuhaj u pari, polij kojim ti drago prelivom ili rumom, pa ga upali.

70. Povarak od kostanja kao nabujak.

(Kastanienkoch als Auflauf).

Oljušti 14 dekagrama priesnih kostanja, metni ih u vodu dok se dade nutarnja koža oguljiti, onda ih polij mliekom, dodaj komadić maslaca, skuhaj ih meko i kroz sito protjeraj. Ovaj pürée promiešaj sa 4 dekagrama maslaca, 5 žumanjaca, 9 dekagrama šećera, 2 žlice maraskina, primiešaj snieg od 5 bielanjaca, peci u zdjeli i šećerom posiplji.

71. Povarak od oraha sa pjenom od vina.

(Nusskoch mit Weinschaum).

Pomiešaj 7 dekagrama maslaca, 6 žumanjaca i 10 dekagrama šećera; dodaj 10 dekagrama oraha stučenih sa 2 bielanjca, šećer i vaniliju i snieg od 4 bielanjca. Kuhaj u pari i posluži s šatoom

72. Povarak od lešnjaka kao nabujak.

(Haselnuss-Koch als Auflauf).

Pjenasto promiešaj 7 dekagrama šećera sa 5 žumanjaca, dodaj 7 dekagrama sitno stučenih lešnjaka i 2 žlice mrvicah od dvopeka, poškropljenih sa likerom od vanilije, a onda snieg od 5 bielanjaca, pa peci u zdjeli.

73. Povarak od badema sa vanilijom.

(Mandelkoch mit Vanille).

Pomiešaj 10 dekagrama maslaca sa 6 žumanjaca, primiešaj 14 dekagrama šećera s mirisom od vanilije, 14 dekagrama fino stučenih badema i snieg od 4 bielanjca, kuhaj u pari, a okolo metni šato od jagoda.

74. Povarak od mirodija.

(Muskatzonen-Koch).

10 dekagrama šećera pomiešaj sa 6 žumanjaca, 1 jajetom, 7 dekagrama badema izrezanih skupa sa koricom, dodaj 5 grama sladke korice, 5 grama oraška (Muscatnuss), krupna papra (Neugewürz) i klin

čića, sok i koricu od $^1/_2$ limuna i snieg od 3 bielanjca i peci u zdjeli ili namrvl e iom kalupu mal ne cielu uru. Možeš podložiti ukuhanimi višnjami, ili kuhaj u pari i polij sa prelivom od vina (Weinüberguss)

75. Povarak od jabuka sa bademi i grozdjići.

(Aepfel-Koch mit Mandeln und Rosinen).

Načini snieg od 4 bielanjca, 7 dekagrama šećera, 5 dekagrama sitno izrezanih badema, šaku punu grozdjića, kockasto narezane jabuke tafetnice, isto tako nareži prhko pecivo hladnim skorupom ovlaženo, ili dodaj 5 žlica upirjanih i kroz sito protjeranih jabuka i 2 žlice mrvica od rožćića (Kipfeln), pa neka se speče.

76. Povarak od tunja.

(Quitten-Koch).

Pomiešaj 10 dekagrama šećera sa 5 žumanjaca, dodaj 5 žlica pečenih i kroz sito protjeranih tunja, 2 žlice mrvica od rožćića (Kipfeln) ili dvopeka (Bisquit) od 5 bielanjaca snieg, pa se tako speče.

77. Povarak od šljiva.

(Zwetschken-Koch).

Upirjani 20 oguljenih šljiva sa šećerom i vinom, te ih protjeraj kroz sito; pomiešaj 5 dekagrama maslaca sa sladkom koricom, klinčići, koricom od limuna, zatim snieg od 2 bielanjca i 1 žlicu finih mrvica, dodaj šljive i peci u namrvljenom kalupu. Ili: promiešaj šećer, žumanjac i 4 dekagrama šljivah, pa dodaj 7 dekagrama mrvica i snieg od 3 bielanjca.

78 Povarak od kajsija sa dvopekom.

(Marillen-Koch mit Zwieback).

Pomiešaj 5 dekagrama maslaca, 5 žumanjaca i 8 dekagrama šećera, primiešaj 8 dekagrama kroz sito protjeranih kajsija i snieg od 4 bielanjca; u kalup metni dvopeka (Bisquit), napuni naznačenom smjesom i kuhaj u pari.

79. Povarak od narandja sa rumom.

(Orangen-Koch mit Rhum).

Razpusti (otopi) 2 dekagrama maslaca, dodaj 1 žlicu punu brašna sa 3 žutanjka, 2 šalice za juhu (Esschale) pune soka od narandje, malo limunova soka, 1 žlicu ruma, malo vode i 10 dekagrama šećera. Sve skupa miešaj na vatri, dok dobiješ nježni povarak. Ohladi, razmiešaj s 3 žumanjca i s narandjom naribanim šećerom, dodaj snieg od bielanjaca i peci u zdjeli.

80. Nabujak od limuna s bademi.

(Limonien-Auflauf mit Mandeln).

Oriblji koricu 1 limuna za miris i dodaj 4 dekagrama stučenih badema, od 5 bielanjaca snieg, 1 žlicu brašna; skupa promiešaj, pa u zdjeli neka se speče.

81. Povarak od limuna.

(Limonien-Koch).

Sok od 1 limuna, vode koliko drži lupina jajeta i 1 žlicu brašna dobro se promieša; k tomu metni 2 dekagrama topla maslaca, miešaj dok postane poput riedke kašice, pa sve zajedno miešaj dok se ohladi, onda dodaj 5 žumanjaca i 10 dekagrama šećera sa mirisom od limuna, pomiešaj snieg od 3 bielanjca i kuhaj u pari.

82. Nabujak od ruma.

(Rhum-Auflauf).

Sa šećerom pomiešanom nabujku od limuna primiešaj toliko ruma, da jako miriši po rumu, peci u šećerom posipanoj zdjeli dosta naglo.

83. Nabujak od šatoa.

(Chadeaux-Auflauf).

Načini od 5 žumanjaca koji ti drago šato, miešaj dok se ohladi, a onda miešaj snieg od 5 bielanjaca i 1 žlicu brašna i peci u zdjeli.

84. Pjenasti povarak od čokolade.

(Chocolade-Schaumkoch).

10 dekagrama šećera i 10 dekagrama naribane čokolade promiešaj sa 5 žumanjaca, primiešaj snieg od 3 bielanjca, tim napuni kalup i kuhaj u pari. Možeš upotriebiti i dvopek (Bisquit).

85. Pjenasti povarak od tunja.

(Quitten-Schaumkoch).

10 dekagrama spečenih i kroz sito protjeranih tunja promiešaj sa 5 dekagrama šećera, neko vrieme kuhaj, a tad neka se ohladi. Onda miešaj 7 dekagrama šećera i 1 bielanjac, a kad bude pjenasto primiešaj snieg od 2 bielanjca i peci uz umjerenu vatru $^1/_2$ sata.

86. Jabuke sa sniegom.

(Aepfel mit Schnee).

U 7 dekagrama maslaca razpusti (otopi) i zažuti 10 dekagrama šećera, dodaj 10 malih jabuka na križke izrezanih i sok od kajsija upirjani (tenfaj), a onda u zdjelu naloži. Naliči ošećerenim sniegom, zatim posiplji stučenimi bademi i šećerom i tako speci.

87 Riža na mlieku s pjenom i čokoladom.

(Milchreiss mit Schaum).

S mliekom, šećerom i vanilijom meko i gusto kuhanu rižu podloži ribanom čokoladom takodjer ozgor posiplji, nakupčaj pjenu od čokolade preko i tako peci.

88. Radecki riža.

(Radetzky-Reiss).

28 dekagrama riže skuhaj na vodi jako gusto, ali riža ne smije biti odviše meka i malo osoli. Onda metni u šerpinju na ognjište 2 dekagrama maslaca i 15 dekagrama šećera i dodaj kad šećer požuti 3 žlice vruće vode i sok od 1 narandje i 1 limuna; neka prokuha, tim upirjani rižu i dok se hladi primiešaj 2 žlice ruma. Naloži u zdjelu maslacem namazanu, podloži pekmezom od kajsija; jako ošećerenim sniegom od 3 bielanjca i sa mirisom od vanilije ozgor naokolo oliči, posiplji ošećerenimi i sitno izsječenimi bademi i lagano neka se speče.

89. Hladna riža s ukuhanim voćem.

(Kalter Reiss mit eingesottenen Früchten).

S bielim vinom i vodom kuhaj 15 dekagrama riže i dodaj komadić sladke korice, koja se kašnje opet izvadi. Zatim posve gladki kalup artijom obloži, na dno kalupa poredaj ukuhano voće, metni nešto riže, onda još dva put voća i riže. Kuhaj u pari, kad prevrneš kalup oduzmi artiju, metni na hladno mjesto i ukrasi s voćem.

90. Hladna riža s čokoladom.

(Kalter Reiss mit Chocolade).

7 dekagrama riže dosta meko skuhaj sa 4 decilitra skorupa; onda pomiešaj dobro 3 decilitra skorupa sa 2 bielanjca, metni u medenicu (Becken) na toplo mjesto na ognjištu, i tako dugo tuci pjenicom (Schneeruthe), dok bude vrelo. U bakrenoj tavi (Mesingpfanne) miešaj naribanu čokoladu sa nešto skorupa, dok bude posve gladko, dodaj 10 dekagrama šećera sa vanilijom, pomiešaj k pjeni, a ovu k riži, metni u duboku zdjelu, pa metni u pivnicu, da se riža skruti.

91. Hladan povarak od čokolade.

(Kalter Chocolade-Koch).

Metni 7 dekagrama maslaca sa 4 žumanjca i 7 dekagrama šećera, dok bude pjenasto, dodaj zatim 7 dekagrama omekćane čokolade i snieg od 4 bielanjca i kuhaj u pari u kalupu šećerom poškropljenom. Kad prevrneš iz kalupa oliči pekmezom od grozdjića (Ribisel), provuci ošećerenim sniegom (tako zvani: Spanischer Wind), od 3 bielanjca i 10 dekagrama šećera s vanilijom i u mlačnoj pečenjarki malo neka se speče (posuši).

92. Povarak od oraha drugačije.
(Nusskoch auf andere Art)

6 žumanjaca dugo miešaj sa 6 žlica fino stučenog šećera. $1^1/_2$ žlice finih mrvica od rožčića nakvasi rumom. Stuci 10 dekagrama oraha i za 10 filira čokolade, pak sve to na lako skupa pomiešaj. Onda dodaj tvrdi snieg od 6 bielanjaca, kalup namaži i mrvicami pospi, ulij smjesu u kalup i kuhaj u pari po prilici 1 sat.

93. Hladna pjena od voća.
(Kalter Obstschaum).

Od jagoda, malina i sličnog voća izaberi iglom od 1 litre jagodah najljepše, posiplji ih šećerom i metni na hladno mjesto. Ostale jagode kroz sito protjeraj, a onda ih dugo miešaj sa 6 žlica šećera i sniegom od 1 bielanjca, dok se načini tvrda pjena. Ovu naloži u zdjelicu za kompot, metni u studenu vodu, onda onimi izabranimi jagodami ukusno obloži i posluži sa pecivom od dvopeka (Bisquitbäckerei).

Kreme i šato.
(Crêmes et Chaudeaux).

1. Kako se pripravljaju kreme i šato.
(Ueber das Bereiten von Crêmes und Chaudeaux).

Zutanjci se krkljaju (sprudeln) sa ošećerenom tekućinom (kod šato-a s vinom ili sokom od voća, kod kreme sa skorupom), preliju se u visoki i uzki lonac, pa se na vatri krklja dok bude gotovo. Kad se počme dizati povuče se posuda s jake vatre, pa se neprestano krklja dok se sgusne i bude pjenasto, a onda se odmah posluži; ili ako mora biti hladno, onda se metne posuda u hladnu vodu, pa se neprestano krklja, dok posve ohladi. Pošto se krema pripravlja od skorupa, da je sigurnije da se ne skisa ili ne usiri skuhaj skorup i prociedi, osobito ako uzmeš jako dobar skorup. Ako bi se uzprkos jakoj vatri i premda se u pravo vrieme na stran povuče nesreća dogodila, tad se primieša sirove žumanjce pomiešane s malo hladne tekućine kremi, da se tako sveže. Da prištediš žumanjce, možeš uzeti malo brašna (na 3—4 decilitra 1 žličicu za kafu), što nadomiešćuje 2 žumanjca, inače se uzimlje na 2 decilitra tekućine 1 decilitar žumanjaca; kod skorupa treba manje.

2. Šato od vina.
(Weinschaum oder Chaudeaux).

Na $3^1/_2$ decilitra dobrog vina uzme se 14 dekagrama šećera otopljena ili s vinom prokuhana i 7—8 žumanjaca.

3. Sato od narandja.
(Orangen-Chaudeaux).

Na 2 decilitra soka od narandja uzme se 1 decilitar soka od limuna, 1 decilitar vode prokuhan sa 18 dekagrama šećera i 2 decilitra žumanjaca.

4. Sato od punča.
(Punsch-Chaudeaux).

Na $2^1/_2$ decilitra ohlađena holandezkog čaja metne se sok od 1 limuna i 2 narandje, šećera i ruma po volji i 8 žumanjaca.

5. Šato od ruma ili likera.
(Rhum- oder Liqueur-Chaudeaux).

Od slabog vina načini se obični šato, pa se pomieša nekoliko žlica ruma i likera. Ili se uzme $3^1/_2$ decilitra i to polovinu maraskina likera a polovinu soka od narandje, šećera po volji i 8 žumanjaca.

6. Krema od vanilije.
(Vanille-Crême).

$3^1/_2$ decilitra skorupa prokuhaj sa vanilijom, pa kad se ohladi prociedi, a onda na jakoj vatri krkljaj (sprudlaj) sa 7 dekagrama šećera i 6 žumanjaca ili 1 žlicom brašna i 4 žumanjca.

7. Krema od kave.
(Kaffee-Crême).

$3^1/_2$ decilitra skorupa sa mirisom od kave ili s jakom crnom kavom i dovoljno šećera pomiešano, krkljaj (sprudlaj) sa 7 žumanjaca ili 1 žlicom brašna i 3 žumanjca, dok postane gusto.

8. Francezka krema od kave.
(Französische Kaffeecrême).

Miešaj u zdjelici 4 žumanjca sa 10 dekagrama šećera i 3 obične žlice pune jako crne kave na toplom mjestu dok se sgusne, ali ne smije uzavreti. Gusto povuci na stranu da se ohladi, a tad žlicu po žlicu dodavaj k 16 dekagrama pjenasto promiešanog maslaca, i tako dugo miešaj, dok bude sve skupa dobro promiešano. Krema mora da je liepo žuta.

9. Krema od čokolade.
(Chocolade Crême).

10 dekagrama šećera skuhaj s vodom i primiešaj 10 dekagrama u peći omekčane čokolade, pa kad bude posve gladko, dodaj $^1/_2$ litre hladna skorupa i 4 žumanjca, a onda krkljaj (sprudlaj) na vatri dok se sgusne.

10. Krema od čaja.
(Thee-Crême).

Na naliev od 1 žličice ruskog čaja i 4 decilitra skorupa uzme se 7 dekagrama šećera i 6 žumanjaca, a kad se sgusne doda se rum ili šećer narandjom nariban.

11. Krema za nadjevanje peciva.
(Crême als Fülle zum Backwerck).

Na $3^1/_2$ decilitra skorupa, 5 žumanjaca, 1 žličicu brašna, 10 dekagrama šećera s mirisom i $1^1/_2$ dekagrama maslaca primieša se dok se na vatri krklja (sprudla) 5 dekagrama prženih badema.

12. Pjena od vina ili šato, topla.
(Warmer Weinschaum).

Načini od vina ili koji ti drago šato, topao naloži u zdjelu i nabodi holipami ili dvopekom; ili posluži malene poslastice ili dvopek s pekmezom ili ukuhanim voćem u zdjeli, a šato preko toga nakupčaj.

12. Crni preliv od čokolade.
(Schwarzer Chocolade-Ueberguss).

Promiešaj 14 dekagrama naribane čokolade, 14 dekagrama stučena šećera i 14 decilitara vode, onda kuhaj dok se donekle sgusti pa kad se malo ohladi prelij na povarak (Koch).

14. Umaka od vina.
(Wein-Sauce).

1 žličicu brašna, 2 dekagrama šećera, 3 žumanjca i posve malo soli pomiešaj s čašom madeire ili drugim dobrim vinom, miešaj na vatri neprestano dok se svrući, pa onda još malo i tako je gotovo.

15. Pjena od voća.
(Obstschaum).

Od 2 bielanjca načini tvrdi snieg; sok od ukuhana voća (Dunstobst) neka sa šećerom zavri, dolievaj od toga malo po malo k sniegu toliko, da snieg dobije tek i boju nu još gust ostane, pa tim načini vienac okolo povarka.

16. Pjena od jaja sa likerom od vanilije.
(Eierschaum mit Liqueur und Vanille).

Kuhaj 15 dekagrama u vodi namočena šećera, pa vrući dolievaj malo po malo k tvrdom sniegu od 3 bielanjca miešajuć neprestano. Onda primiešaj liker od vanilije, tim načini povarak (Koch) i metni ga za nekoliko minuta u pečenjarku (Rohr).

Hrustavo tiesto na limu pečeno.
(Brandteig auf dem Bleche gebacken).

17. Vojvodski kruh.
(Herzogbrot).

Načini hrustavo tiesto kako je na strani 210. naznačeno od $3^1/_2$ decilitra dobra skorupa, 2 dekagrama šećera, 15 dekagrama brašna i malo soli, dodaj 4 jaja i 2 žumanjca (koje si u mlačnoj vodi stopila), pa načini mlačno tiesto. Lim maslacem naliči i brašnom poškropi, pa sa 2 žlice pravi male kupčiće, metni ih na lim, oliči ih jajetom i posiplji izsječenimi bademi i sdrobljenim šećerom. Uz umjerenu vatru peci ih 10 minuta. Kad izvadiš iz pečenjarke, naliči doljnju stranu pekmezom od kajsija 2 po 2 skupa, posiplji šećerom i vanilijom i toplo posluži.

Lepinje od voća.

(Früchten-Kuchen).

1. Lepinja od trešanja i višanja s mrvicami

(Kirschen und Weichsel-Kuchen mit Brösseln).

Miešaj 5 žumanjaca sa 10 dekagrama šećera, dodaj korice od limuna i narandje, snieg od 5 bielanjaca i 6—8 dekagrama mrvica od rožčića (Kipfeln). Metni u kalup za tortu (Tortenreif) samo palac visoko, a ozgor metni velike sočne trešnje, koje za vrieme pečenja u tiesto propadnu. Pečenu lepinju prevrni na tanjur, posiplji šećerom i neka se ohladi.

2. Lepinja od krušaka.

(Birnen- uchen).

Promiešaj 2 jaja i 4 žumanjca sa 12 dekagrama šećera i 10 dekagrama stučenih badema, dodaj snieg od 3 bielanjca, metni u kalup za tortu; u tiesto stavi male oluplјene kruške tako, da na pol strše iz tiesta, peci u pečenjarki, a kad je pečeno kalup odrieši.

3. Ploške voća.

(Früchten-Schnitten).

Miešaj 8 dekagrama maslaca s 1 jajetom, 3 žumanjca i 10 dekagrama šećera, primiešaj 4 dekagrama sitno rezanih badema i 10 dekagrama brašna, naliči na lim prst debelo, obloži višnjami ili drugim voćem, pečeno poreži u komade i šećerom posiplji.

Jela sa prhkim, namrvljenim i maslenim tiestom.

(Speisen mit mürbem-, Brösel- und Butterteig).

4. Prhko tiesto k jelam u masti prženim.

(Mürber Teig für Speisen in Schmalz gebacken).

Br. I. 14 dekagrama brašna malo soli i 3 dekagrama maslaca metni na mlinčanicu, maslac listnato poreži, pomiešaj s brašnom, smrvi s valjkom, sdrobi s rukama, a onda načini tiesto s 2 jaja, malo skorupa i vina pa tako razvaljaj.

Br. II. Od 10 dekagrama brašna, 5 žumanjaca, soli i vode ili takodjer soka od limuna, načini se meko, nježno tiesto, $^1/_2$ sata neka počiva a onda ga tanko razvaljaj za fanjke (Schneeballen).

5. Tiesto za paštetice i lepinje.

(Teig für Pastetchen und Kuchen).

Prhko tiesto (Mürber Teig). Namrvi 17—20 dekagrama maslaca sa 28 dekagrama brašna, pa načini 2—3 žumanjca, solju i nešto skorupa ili hladne vode lako tiesto, pa na hladnom mjestu neka 1 sat počiva. U ljeti neka stoji u pivnici ili na ledu. Za sladke lepinje (Kuchen) doda se nešto šećera ili takodjer 1 žlicu ruma.

Namrvljeno tiesto (Brösel-Teig). Namrvi 14 dekagrama maslaca sa 21 dekagramom brašna, primiešaj 7 dekagrama šećera, korice od limuna i malo soli, pa načini brzo tiesto sa 1—2 žumanjca. Ovo tiesto malo se miesi, odmah razvalja i upotriebi ili se pusti pokriveno $^1/_2$ sata na hladnom mjestu da počiva.

6. Lepinja od jabuka sa grozdjićem.

(Aepfel-Kuchen mit Rosinen).

Od maslenog tiesta (Butterteig) speci tri mlinca. Kalup obloži sirovim mlincem. Medju svaki mlinac metni poput rezanaca narezane jabuke pomiešane sa šećerom, sladkom koricom, klinčasto rezanimi bademi, grozdjićem (Rosinen), suhim grozdjićem (Weinbeerl) i koricom od limuna. Zaključi s tiestom i speci.

7. Pita od badema.

(Mandeln-Bitta).

Olupi i sitno izreži 28 dekagrama badema, dodaj 28 dekagrama suhog grozdja (Zibeben) komu izrieši koštice, onda 14 dekagrama dugoljasto rezanog suhog grozdjića (Weinbeerl), 14 dekagrama stučena šećera, malo stučene sladke korice, sve skupa dobro promiešaj. Načini masleno tiesto, nadjeni s pomiešanim, pa kad je gotovo oštrim nožem na kose kocke izreži pitu, oliči jajetom, pa uz umjerenu vatru peci

u peći. Čim je pečena izvadi ju iz posude gdje se pekla (inače omekne), ukusno poredaj u zdjelu poput dvostruke zviezde, i posiplji šećerom. K raztopljenom maslacu doda se šalica sladka skorupa tim se oliče mlinci inače bila bi pita odviše suha.

8. Lepinja od trešanja.

(Kirschen-Kuchen).

Jako fino stuci 28 dekagrama šećera i 28 dekagrama badema skupa sa koricom. Onda uzmi 8 cielih jaja i miešaj ih skupa sa šećerom i bademi dobro $^1/_2$ sata. Vanilije i korice od limuna dodaj po volji. Na lako primiešaj tanjurić liepih, crnih trešanja, metni u dobro namazani kalup za torte i lagano neka se speče.

9. Segedinska lepinja od sladka skorupa.

(Szegediner Milchrahm-Kuchen).

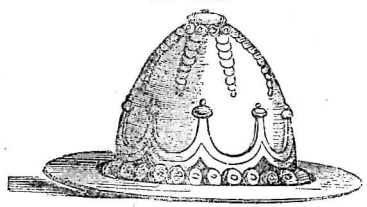
Na mlinčanici dobro protari $^1/_2$ kilograma brašna sa 28 dekagrama maslaca, dodaj 3 cela jaja i za 10 fil. u mlieku močena kvasca (Germ), malo soli i toliko mlieka da načiniš tvrdo tiesto. Kad je tiesto gotovo pokrije se i metne na toplo mjesto da se digne. Medjuto uzmi 1 litru sladka skorupa k tomu stavi 12 cielih jaja, dodaj 28 dekagrama brašna, malo osoli i dobro promiešaj. Sad razvaljaj tiesto $^1/_2$ prsta debelo, metni u plitku, namazanu medenicu, na to metni razmiešani skorup, gladko širom različi, površinu naliči opet skorupom pomiešanim s jaji, okrajke prstima dolje pritisni, metni u pečenjarku i neka se $^3/_4$ sata peče. Kad je pečena izreži ju u četverouglaste komade, i toplo nosi na stol. Može se i šećerom posipati pa tako poslužiti.

10. Knjaževska lepinja.

(Prinzenkuchen).

Otopi $^1/_2$ kilograma maslaca i primiešaj 16 žumanjaca; kad ohladi primiešaj još 16 žumanjaca i $^1/_2$ kilograma šećera, dodaj još mrvu soli i ribane korice od narandje i dobro promiešaj. Sad dodaj tvrdi snieg od 16 bielanjaca, 1 žlicu finog brašna. Tom smjesom naliči 2 prsta debelo kalup, peci uz umjerenu vatru i pečeno metni na hladno mjesto. Lepinju izreži u komade, složi na tanjur u podobi klobuka, ukrasi u šećeru ukuhanimi kajsijami, pospi šećerom, ožari u peći, a rupe izpuni s ošećerenimi trešnjami. K tomu možeš poslužiti umaku od kajsija.

Sl. 156.



11. Preobučene jabuke.

(Aepfel im Schlafrock).

Male tafetnice ili mušancike jabuke olupi (obieli), kućicu izdubi i pirjani s kuhanom ošećerenom vodom nu da ne budu posve meke. U preostalom šećeru upirjani na križke rezane jabuke, protjeraj ih kroz sito, primiešaj malo pekmeza od kajsija i tim napuni hladne jabuke pošto si ih metnula na četverouglaste komadiće tiesta. Uglove od tiesta naliči jajetom pa ih nad jabukom na križ skupa stisni. Kad su stiene tiesta jajetom oličene, ukrasi ih šibkami od tiesta pa speci.

12. Praskve i kajsije preobučene.

(Marillen und Pfirsische im Schlafrock).

Voće obieli (olupi) i prepolovi, posiplji šećerom i zamotaj u komadiće maslena tiesta poput jabuka. Ukuhano voće (dunstgesottenes Obst) pusti neka se 1 sat suši. Kad ih iz peći izvadiš, metni malom žličicom kroz male otvore nešto od soka prokuhana poput hladnetine.

13. Tirolska gibanica.

(Tiroler-Strudel).

Prhko ili masleno tiesto na dugo i tanko razvaljaj, naliči nadjevom od badema od 10 dekagrama šećera, 1 jajeta, 1 žumanjca, 10 dekagrama badema, korice od limuna i 25 dekagrama izsječenog suhog grožđja (Zibeben), posiplji pinjoli, savij, metni na lim, jajetom oliči pa neka se speče.

14. Lepinja od lešnjaka.

(Haselnuss-Kuchen).

Razvaljano masleno tiesto izreži u dvie okrugle krpe. Jednu naliči palac debelo nadjevom od lešnjaka nu ne do samog kraja koji se jajetom namaže. Nešto veću krpu tiesta metni na nadjev, okrajak stisni sve naokolo s dolnjom krpom tiesta, okolo valovito obreži i jajetom od ozgor namaži. Ova lepinja mora biti hrustava (resch) nu ne smije se predugo peći, pa se posiplje šećerom.

15. Lepinja od oraha.

(Nuss-Kuchen).

Od prhkog ili maslenog tiesta izreži dva okrugla mlinca, metni ih u kalup za tortu, a medju nje metni nadjev od oraha, obloži grozdjićem (Rosinen) i peci. Ili plitki kalup obloži namrvljenim tiestom a ozgor tiesto skupa prevrni.

16. Male lepinje od maka.

(Kleine Mohn-Kuchen).

Male kalupe obloži tanko razvaljanim, namrvljenim tiestom, metni u nutra nadjev od maka, uz slabu vatru peci, i provuci kad prevrneš iz kalupa ocaklinom od vode (Wasserglasur).

17. Male lepinje od badema.
(Kleine Mandeln-Kuchen).

Promiešaj 4 žumanjca i 7 dekagrama šećera sa mirisom od narandje, dodaj 14 dekagrama sa skorupom fino stučenih badema, i metni s ukuhanim voćem u male, maslenim tiestom obložene kalupe.

18. Lepinja s nadjevom od grozdjića.
(Kuchen mit Rosinenfülle).

Uzmi 2 pune žlice pekmeza od kajsija, pridaj mu 2 žlice ruma, nešto sladke, limunove i od narandje korice, tim naliči mlinac od namrvljena tiesta kojem si obod zavrnula, posiplji grozdjićem, suhim grozdjićem (Weinbeerl) i pinjoli, preko načini rešetku (Gitter), površinu tiesta oliči jajetom i peci.

19. Lepinja od ruma.
(Rhum-Kuchen).

Miešaj 14 dekagrama šećera, 6 žumanjaca i 10 dekagrama badema, dodaj 1 žlicu ruma i 1 žlicu vina pa sve miešaj dok dobije jaki miris od vina i ruma, metni u kalup obložen maslenim tiestom koje od ozgor skupa prevrni.

20. Valjci od pjene.
(Schaum-Rollen).

Razvaljaj masleno tiesto i poreži u četvorine velike poput šake. Ove krpe sveži na nešto širje papirnate valjke. Na lim metni više araka papira, a tad povezane valjke tako, da leže na onoj strani gdje se krajevi tiesta križaju. Od ozgor namaži jajetom i posiplji šećerom. Pošto su pečeni i ohladjeni izvuci papirnate valjke. Onda načini tvrdu pjenu od bielanjaca i skorupa (Oberschaum) pa pomiešaj skupa sa šećerom i vanilijom.

21. Prevrnuti uštipci od maslena tiesta.
(Gestürzte Butterkrapfen).

Masleno tiesto razvaljaj debelo poput držka pera (Federkiel), izreži u okrugle komadiće, malo ih vodom naliči, u sredinu metni malo pekmeza od kajsija, zavij ih na pola, i metni ih na lim vodom poškropljen. Obrub malo zavrni kao kod paštetica a površinu jajetom namaži. Čim se za vrieme pečenja nadignu jako ih šećerom posiplji. Kad ih uzmeš s lima metni na svaki komadić drhtalice (Gelèe, čitaj: žele).

22. Bademske ploške od maslena tiesta.
(Mandelschnitten von Butterteig).

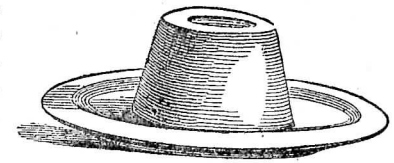
Komad maslena tiesta, razvaljana debelo poput držka pera položi na lim, jajetom oliči i metni u pečenjarku. Kad je tiesto na pol pečeno naliči ga pekmezom od kajsija onda nadjevom od badema, speci do

kraja i u komade poreži. Ili miešaj za nadjev 7 dekagrama maslaca, 1 jaje, 10 dekagrama šećera, 7 dekagrama pekmeza od kajsija, i tvrdo kuhana i sdrobljena jaja pa 14 dekagrama stučenih badema.

23. Poslastice od jabuka.
(Aepfelcharlotte).

Kalup oliči čistim maslacem a dno kalupa obloži koricami od kruha, koje se najprije umoče u maslac i sprže. Kad je kalup priredjen postupaj ovako: 12—15 liepih jabuka olupi i poreži u tanke ploške, pa ih pirjani sa $^1/_2$ funte maslaca, $^3/_4$ funte tučena šećera, 8 grama sladke korice, izsječenom koricom od $^1/_2$ limuna, 2 žlice pekmeza od kajsija i $^1/_8$ dobrog soka od trešanja. Sve to pirjani dok jabuke omeknu i zažute, a onda neka se ohladi. Ovo metni u kalup, poklopi dobro pristalim poklopcem, peci s jakom vatrom i polij umakom od kajsija, kojoj si primiešala $^1/_8$ litre soka od trešanja.

Sl. 157.



24. Lepinja od citronata.
(Citronat-Kuchen).

Načini šato od dobrog vina, limunova soka i mirisa; dok se ohladi miešaj neprestano, bielanjce dodaj kao snieg i dodaj još 7 dekagrama dugoljasto narezana citronata. Metni u kalup maslanim tiestom obložen i tako speci.

25. Palke od sira.
(Topfen-Poganzen).

Prhko tiesto (vidi str. 235.) razvaljaj debelo poput držka pera položi na lim, posiplji ribanim sirom i još metni toliko dobra skorupa pomiešana s jajetom i solju da bude sir sočan. Obrub zavrni na nadjev i tako peci. Ili posiplji na sir grozdjiće (Rosinen), suho grozdjiće (Weinbeerl) i šećer, razmiešani skorup preko polij, od tiesta načini rešetku i peci.

Jela od skvašena tiesta.
(Germmehlspeisen).

26. Jela od skvašena tiesta.
(Ueber das Bereiten von Germteig).

Osobito je važno: 1. brašno mora biti fino, 2. mora biti suho, 3. mora biti dobar sladki maslac ili dobra svinjska mast. Na $^1/_2$—1 litre brašna računa sa 2 dekagrama kvasca, (ako je previše kvasca bude

tiesto jako šupljikavo), ili 1 žlicu pivnog kvasca, ako je jak, (što se pozna ako se s mljačnim mliekom ili vodom razmieša, na toplo mjesto stavi, pa brzo mjehure pravi), inače više. Od nejednake količine jajah i masti zavisi i finoća tiesta, pošto se od 1 jajeta do 5 žumanjaca i 3—5 dekagrama maslaca ili masti uzeti može. Količina mlieka ne može se posve točno označiti, pošto zavisi o suhoći brašna. Sve što se uzme za tiesto mora biti mljačno, uslied toga se metne i brašno prije uporabe na peć ili drugo toplo mjesto. Kvasac razmuti s mljačnim mliekom, pomiešaj s 1 dielom brašna kao kašu (Brei) i metni postrance na ognjište, dok se digne. Medjuto presijaj ostalo brašno u duboku i toplu zdjelu, malo osoli, otopi mast, promiešaj sa žumanjci i oboje metni s kvascem i nuždnim mliekom u brašno, miešaj velikom kuhačom, pa tako nastoj da dobiješ prilično meko tiesto, pošto se kašnje nikakva tekućina nedodaje već ako je nuždno doda se radje malo brašna ako bi bilo tiesto premeko. Tad tuci tiesto i to: hrbtom kuhače pritisni nešto tiesta na stienu od zdjele, koju držiš na krilu, ili blizu na stolu pred sobom, pa svaki put kuhačom kad udariš uhvati nešto od tiesta i pritisni k sebi o zdjelu, onda zdjelu okreni i dalje ovako radi, dok tiesto pravi mjehure i rieši se od kuhače kad se ju iz tiesta izvuče. Onda metni tiesto na toplo mjesto da se digne, pa pokrij omûčenim, toplim ubruscem ili metni odmah u kalup ili upotriebi. Kad se diže mora duplo narasti, na primjer u posudi napunjenoj do polovine mora do vrha narasti. Za jela u masti pržena metne se u tiesto malo ruma ili rakije da ne upija toliko masti. Kad se pečeno izvadi iz pečenjarke pokrije se ubruscem dok se ohladi.

Nadjev za skvašeno ili masleno tiesto.

(Fülle für Germ- oder Butterteig).

27. Nadjev od oraha.

(Nuss-Fülle).

Kuhaj 14. dekagrama šećera sa 1 decilitrom vode, dodaj 21 dekagram sitno stučenih oraha, sladke i limunove korice ili korice od narandje ili vanilije.

28. Nadjev od maka.

(Mohn-Fülle).

4 decilitra maka sitno stuci ili u mlinu gdje se kava melje samelji, pomiešaj s vrelim skorupom da dobiješ gustu kašu, dodaj 2 decilitra meda, sladke limunove korice.

29. Nadjev od šljiva.

(Zwetschken-Fülle).

Suhe šljive skuhaj, fino izreži i upirjani sa šećerom, sladkom i limunovom koricom, krupnim paprom (Neugewürz) i čorbom od šljiva,

30. Nadjev od grozdjića.

(Rosinenfülle.)

Saku punu grozdjića, isto toliko krimskog groždja (Korinthen), fino izrezanog citronata i šećera poškropi rumom i na ognjištu neka se napuhne (nabrekne).

31. Nadjev od sira.

(Topfenfülle).

Promiešaj 4 žumanjca sa 15 dekagrama šećera, primiešaj 30 dekagrama naribana svježeg sira, 14 dekagrama sladkih i 2 dekagrama gorkih badema i korice od limuna. Ili: sitno namrvljeni sir pomiešaj sa žumanjci, šećerom, solju i kiselim skorupom, tako da bude sir gust nu sočan.

32. Obični rezanci na bavarski način.

(Gewöhnliche Nudeln auf bairische Art).

Toplog brašna $^1/_2$ kilograma metni u zdjelu; iz mljačnog mlieka i $3^1/_2$ dekagrama raztopljenog kvasca načini kvas, pusti da neko vrieme stoji dok se dobro nadigne; zatim uzmi i otopi poput jajeta velik komad maslaca i toliko mlieka koliko je nuždno da se ovlaži brašno, 1 jaje i 2 žumanjca. S toga načini tiesto tvrdo kao za kruh, malo osoli, dobro omiesi i na toplo mjesto metni. Kad se je na pol diglo, položi tiesto na omûčenu mlinčanicu, razvaljaj debelo za 2 hrbta noža, malim izrezačem (Ausstecher) izreži i pokrij pa ponovno neka se diže. Sad metni u šerpinju 2 prsta visoko skorupa i malo maslaca, neka se prokuha, metni rezance u nutra, pod dobro pristali željezni poklopac metni čisti papir, na poklopac žeravicu pa tako neka se peče $^1/_4$ sata.

33. Pogačice od ocviraka.

(Grammerl Pogatschen).

$^1/_2$ litre suhih i hladnih ocviraka od slanine sitno izreži, na mlinčanici primiešaj $^1/_2$ litre brašna, pa načini sa 2 žumanjca, 2 žlice kisela skorupa, 2 žlice vina i sa 2 dekagrama u mlieku otopljena kvasca tiesto. Razvaljaj tanko što više možeš, skupa prevrni kao masleno tiesto, opet razvaljaj i to se 3 puta opetuje. Onda izreži okrugle uštipke (Krapfen), metni ih na lim, neka se dignu, onda ih koso narezuckaj, jajetom oliči i liepo žuto speci.

34. Sirni rezanci.

(Topfen-Nudeln).

Miešaj 1 jaje, 2 žumanjca, 2 dekagrama šećera, 2 dekagrama mljačne masti i 2 decilitra mljačna mlieka; uzmi $^1/_2$ dekagrama kvasca pa s gornjom smjesom načini tiesto kao za uštipke. Kad je dobro omiešeno metni ga na mlinčanicu i izrezuj okrugle uštipke ili poreži u komade, nalik velikim žličnjakom (Nockerln) pa pusti da se dignu. Peci ih u masti kao uštipke (Krapfen) i posiplji šećerom.

35. Kolačići od sira.
(Topfen-Kolatschen).

Obrađeno skvasno tiesto (Hefenteig) pusti da se u zdjeli nadigne; prilično tanko razvaljaj pa izreži u četvorine. Na svaku krpicu metni krugljicu sirna nadjeva, uglove tiesta skupa stisni i opet pusti da se dignu. Prije nego što ih pečeš pomiešaj 1 jaje s 2 žlice otopljena maslaca, tim oliči kolačiće i jako šećerom posiplji.

36. Kolačići sa makom ili nadjevom od šljiva.
(Kolatschen mit Mohn- oder Zwetschkenfülle).

Načini kvas od 2 dekagrama kvasca s 2 decilitra mlieka, 1 žlice šećera i malo brašna, dodaj 5 dekagrama maslaca ili masti, 2 žumanjca, 7 decilitara brašna, koliko je još potrebno mlieka a kašnje snieg od 2 bjelanjca. Naliči lim maslacem, na nj položi tiesto poput malog prsta debelo, kad se digne (skvasi) naliči nadjevom od maka ili šljiva mal ne do obruba. Peci s dosta jakom vatrom, a onda poreži u male četverouglaste komadiće.

37. Češki uštipci.
(Böhmische Dalken).

Jako dobro pomiešaj $^1/_2$ litre brašna, 4 žumanjca, 2 dekagrama kvasca i 4 decilitra mljačnog mlieka ili skorupa, primiešaj 5 dekagrama maslaca i snieg od 2 bjelanjca pa tad pusti tiesto na toplom mjestu da se dobro digne. Međuto metni kalup za uštipke (Dalkenmodel) na toplo ognjište ili nad žeravicu i metni u svaku udubinu 1 žličicu punu masti. Kad se mast dobro svruči metni u svaku udubinu 2 žlice dizanog tiesta. Kad se ovi kupčići na vrhu posuše, namaži ih pomoću pera s vrelom masti i s vilicom ih preokreni. Gdje se izvadi jedan pečeni uštipak metne se odmah opet mast, kad se ova svruči onda tiesto. Koji se prije speku metnu se u pečenjarku (Rohr) da se ne sgnječe dok se svi speku. Metni ih u zdjelu, šećerom posiplji, posluži s upirjanim voćem, ili ih pomotaj u šećeru i sladkoj korici (Zimmt) ili metni medju 2 uštipka pekmez od šljiva i tako posluži.

38. Palačinke s kvascem.
(Germ-Omeletten).

Pomiešaj 7 dekagrama maslaca, dodaj 2 žlice šećera, 2 žlice kisela skorupa, 1 dekagram uzkisla kvasca, 2 decilitra brašna i nekoliko kapih limunova soka; kad je tiesto dobro izradjeno pridaj snieg od 4 bielanjca, neka se tiesto digne, onda peci male pala činke, naliči ih pekmezom i naloži jednu na drugu.

39. Okrugljice od trešanja i šljiva.
(Kirschen- und Zwetschken- Knödeln).

Razmiešaj 5 dekagrama maslaca i 3 žumanjca, ujedno primiešaj $^1/_2$ litre brašna, kvas (od $^1/_2$ dekagrama kvasca, 1 decilitra

mlieka i 1 decilitar brašna), nešto soli i koliko je nuždno mlieka a kad je donekle izradjeno tiesto, dodaj snieg od 3 bielanjca. Neka se u zdjeli digne, onda žlicom lomi u komade, u svaki komad pomotaj jednu šljivu ili 3 trešnje kojim si izvadila koštice, pusti da se još i te okrugljice nadignu, peci ih u masti i šećerom posiplji.

40. Pečeni mišići.
(Gebackene Mäuse).

Skvašenom tiestu (Hefenteig) kao za uštipke primiešaj grozdjiće (Rosinen), neka se u zdjeli jako digne, onda limenom žlicom u masti moćenom reži od tiesta velike žličnjake i peci u razbieljenoj masti. Za vrieme pečenja pokrij šerpinju, u početku drmaj, onda uštipke preokreni, izvadi ih na bugačicu (Fliesspapier) i posiplji šećerom.

41. Uštipci od sladke korice.
(Zimmt-Krapfen).

Načini prhko skvašeno tiesto i pokriveno neka se digne. Na tanko razvaljaj, maslacem oliči, posiplji šećerom i sladkom koricom, pa izreži taj komad tiesta u 2 centimetra široke i pedalj dugačke pruge pa ih savij. Ove valjke oliči s gornje strane i s oba kraja jajetom, pomotaj ih u sitno izrezanih s šećerom pomiešanih bademih s nenaličenom stranom metni ih na lim i kad se dobro dignu onda ih peci.

42. Saće.
(Wuchteln).

Načini tiesto kao za kolačiće i pusti da se digne. Onda ga razvaljaj $^1/_2$ prsta debelo, poreži u četverouglaste komadiće pa ih naliči pekmezom, ili nadjevom od maka, oraha, šljiva ili grozdića pa ih savij. Metni u šerpinju jedan do drugoga, namaži ih postrance maslacem a kad se opet dignu namaži ih ozgor i speci.

43. Osje gniezdo.
(Wespennest).

Dignuto tiesto poreži kao i za saće, maslacem namazane komadiće posiplji grozdićem (Rosinen), suhim grozdjićem (Weinbeerl pignoli, savij ih, maslacem ih oliči i metni jedan do drugoga u šerpinju, a kad je pečeno razbij ih dvoje.

44. Rezanci od maka.
(Mohn-Nudeln).

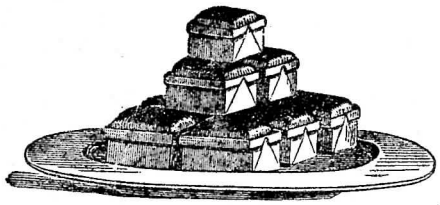
Načini prhko skvašeno tiesto, razvaljaj ga, razreži u komade, naliči ih nadjevom od maka i savij, metni u namazanu šerpinju pa kad se dignu onda ih peci. Nadjev se načini od 2 decilitra stučena maka s mliekom poškropljena i pomiešana s 2 žumanjca i medom, da bude sočno i sladko.

45. Nadjevene štručice od kvasca.

(Gefüllte Germstritzeln)

Na omučenu mlinčanicu (Nudelbrett) metni digano (skvašeno) tiesto (Germteig), s rukom ga stanji a tad poreži u dugoljaste četvorine. Na te četvorine metni po jednu žlicu nadjeva od lješnjaka ili badema, grožđjića (Rosinen) ili nadjeva od šljiva, stučene orahe sa ošećerenim skorupom i sladkom koricom, ili upirjane (tenfane) i kroz sito protjerane (passirane) jabuke pomiešane s grozdićem ili rumom, ili upirjane kajsije (Marillen) ili kruške. Tiesto tri puta prevrni jedno preko drugoga pa ih tako poslaži na lim, da kraj tiesta ozdol bude. Kad se dobro nadignu oliči ih jajetom, speci, opet naliči i šećerom posiplji.

Sl. 158.



46. Rožčići s makom ili orasi.

(Germ-Kipfeln mit Mohn- oder Nussfülle).

Skvašeno prhko ili obično tiesto poreži na komade, pokrij ubruscem pa neka se dignu. Sad ih razvaljaj u dugoljaste četvorine, naliči ih nadjevom od maka ili oraha, savij ih na lik podkove i položi na namazani lim. Prije nego pečeš naliči ih jajetom, kad su na pol pečeni opet oliči i odmah šećerom posiplji.

47. Rožčići s kvascem.

(Germ-Kipfeln).

Dobro izradi tiesto od 28 dekagrama brašna, 2 ili tri žumanjca, 7 dekagrama masti ili 14 dekagrama maslaca, 1 decilitra mlieka, 2 dekagrama kvasca, nešto soli i šećera. Tanko razvaljaj i poreži na četvorine; jedan ugao skrati, naliči nadjevom po volji pa ih savij od one strane počam gdje si ugao skratila. Previnute položi na lim maslacem namazan, pokriveni neka se dignu, a prije nego počmeš peći namaži ih jajetom. Ili orahe poškropi s mliekom, stuci ih, primiešaj šećera, sladke korice i meda pa tim naliči četvorine.

48. Gibanica s orasi.

(Nuss-Strudel).

Tiesto od $^1/_2$ litre brašna tanko razvaljaj, naliči maslacem ili medom, i posiplji 30 dkg. sitno izrezanih oraha pomiešanih sa 3 žlice šećera i jednom žličicom sladke korice (Zimmt).

49. Orehnjača.

(Nuss-Potizen).

Izradi tiesto od 7 decilitara brašna 3 dekagrama kvasca 2 žumanjca, 7 dekagrama masti, po prilici 2—3 decilitra mlieka.

neka se digne, onda na tanko razvaljaj, oliči mljačnim nadjevom od oraha, savij i poput puža zasuči pa metni u dobro namazanu medenicu. Kad se dobro nadigne naliči jajetom i liepo rumeno speci. Orehnjača se dulje diže i peče od ostalih tjestenina od skvašena tiesta.

50. Povitica od badema, bademnjača.

(Mandel-Potizen).

Dobro izradjeno i digano tiesto od 4 decilitra brašna tanko razvaljaj i oliči nadjevom, što sastoji od 7 dekagrama maslaca, 3 žumanjca, 9 dekagrama šećera i 3 žlice dobrog, gustog, sladkog, skorupa, posiplji 14 dekagrama sitno izsječenih badema i 5 dekagrama šećera s vanilijom, pa načini snieg od 2 bielanjca i po nadjevu oliči. Savij pa neka se u medenici bolje digne. Pečenu i prevrnutu iz medenice poviticu posiplji šećerom i vanilijom, a prije uporabe pusti 1 dan neka čeka.

51. Gibanica od badema.

(Mandel-Strudel).

Dobro skvašeno tiesto tanko razvaljaj, maslacem naliči, posiplji šećerom i vanilijom ili mirisom od narandje i koso rezanimi bademi, savij, metni na lim, neka se digne, odozgor namaži jajetom i posiplji šećerom i bademi.

52. Gibanica od čokolade.

(Chocolade-Strudel).

Kuhaj 14 dekagrama šećera s vodom, dodaj 14 dekagrama ribane čokolade i kuhaj dok se sgusne. Tim naliči digano, ne odviše tanko razvaljano tiesto posiplji pinjoli i vanilijom s šećerom savij i zasuči pa peci u dobro namazanoj medenici.

53. Torta s kvascem i nadjevom od badema.

(Germ-Torte mit Mandelfülle).

Načini prhko skvašeno tiesto od 28 dekagrama brašna, razvaljaj debelo poput hrbta noža, polovicu u okrug izreži i na lim položi, naliči nadjevom od badema, posiplji ribanom čokoladom, od tiesta načini preko nadjeva rešetku, okolo metni kalup za tortu (Tortenreif), pa neka se digne. Prije nego se počme peći namaži rešetku jajetom i posiplji šećerom.

54. Pinza ili uzkrsni kruh.

Uzmi 1 kilogram najfinijeg brašna, 20 žumanjaca, 28 dekagrama maslaca, 28 dekagrama šećera, 8 dekagrama sladkog januša (Anis), 1 decilitar ciparskog vina, 4 dekagrama kvasca i 2 decilitra mlieka. Sad radi ovako:

Na večer metni stučeni sladki januš u vino, da ovo izvuče sav miris; sliedeće jutro metni kvasac u mlieko. Kad se je kvasac raz-

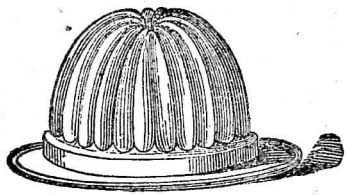
močio (na priliku za 1 sat), onda se ociedi, primieša mu se po prilici četvrti dio brašna, pa neka se diže do 3 ili 4 sata poslie podne Sad metni zemljani lonac u vodu prilično toplu, pa u tom loncu miešaj jako fino stučeni i prosijani šećer sa žumanjci jedan sat, onda primiešaj malo po malo mljačni maslac ili mast i prociedjeno vino, a sad ovu smjesu s nožem promiešaj s prosijanim i malo osoljenim na mlinčanici brašnom; pridaj još i kvas pa dobro miesi ovo tiesto preko 1 sat, dok dobro otvrdne, onda načini od toga 2 hljeba (ili više malih). Metni ga na papir da se dignu, pa ih preko noći drži u toploj sobi, da se što više nadignu, a u jutro ih papirom pokrivene peci u mljačnoj peći. (Bolje je i sigurnije u peći, nego li u pečenjarki (Rohr). Kad ih mećeš u peć namaži ih žumanjcem, pa od sredine prama obodu načini u jednakom razmaku tri plitka zareza. Pinca je vrlo dobra s kafom, čajem, moči se u vinu i tako dalje. Veliki se hljeb može dugo sačuvati, dočim se mali odmah troše.

55. Naduvka.

(Gugelhupf).

Razmiešaj 2 dekagrama kvasca s mliekom, nešto brašna i 2 žlice šećera za kvas. Prosijaj 7 decilitara toplog brašna u zdjelu, dodaj malo soli i korice od limuna. ili vanilije ili takodjer muškatnoga cvieta, 2—4 žumanjca s 1 decilitrom mlieka razmiešana, 7 dekagrama mljačna maslaca ili masti, onda kvas, pa sve skupa dobro promiešaj. Nije li dosta meko tiesto, dodaj još malo po malo mlieka, nu prije nego li izradiš tiesto, a kad je već dobro izradjeno, dodaj 3 šake grozdjića (Rosinen). Kalup dobro maslacem ili mašćom namaži, posiplji dugoljasto rezanimi bademi, onda metni tiesto tako, da se kalup samo do polovine napuni i pusti neka se diže dok se kalup do vrha napuni. Peci mal ne jedan sat, a medjuto ga jedan put maslacem namaži. Kad se rieši od stienah kalupa, tad je pečen i odmah se mora iz kalupa prevrnuti, jako šećerom posipati i ubruscem pokriti. Nesmije se odmah staviti na hladno mjesto.

Sl. 159.



56. Carska naduvka.

(Kaiser-Gugelhupf).

Dobro razmiešaj 15 dekagrama maslaca sa 6 žumanjaca i 10 dekagrama šećera; dodaj 20 dekagrama najfinijeg brašna, 1 1/2 dekagrama kvasca, koji si raztopila u 1 decilitru dobra skorupa, za tim sol, vaniliju za miris, a najposlie snieg od 4 bielanjca. Dobro obradjeno tiesto metni u kalup, posipan razpolovljenimi bademi, neka se digne, a onda peci uz umjerenu vatru.

57. Pletene štruce.

(Geflochtene Stritzeln).

Dosta tvrdo tiesto načini bez jaja od 8 decilitara brašna, 10 dekagrama maslaca, 10 dekagrama šećera, 1 dekagrama kvasca (sa skorupom i malo brašna za kvas načinjeno), malo soli i mljačna skorupa, dobro omiesi, metni na toplu omučenu mlinčanicu, podieli ga na tri nejednaka diela, iz najvećega diela spleti četverovrstnu kitu, s manjega trovrstnu, a s najmanjega dvovrstnu. Na lim ih položi jednu preko druge, kad se tiesto digne, naliči jajetom, pa u svaki izbočeni komadić utakni po jedan oguljeni badem.

58. Uštipci od sladkoga januša k čaju.

(Anis-Krapfeln zum Thee).

Razmiešaj 14 dekagrama maslaca sa 5 žumanjaca i dodaj 1 1/2 dekagrama kvasca, 1 decilitar skorupa, šećera, soli i toliko brašna, da načiniš tiesto kao za žličnjake. Onda dobro izradi tiesto, pa neka se digne. Načini na lim mašćom namazan žlicom male kupčiće, posiplji ih stučenim sladkim janušem i šećerom, pa speci.

59. Delikatni rožčići.

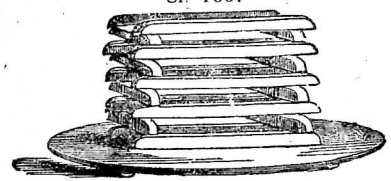
1/4 kilograma maslaca pjenasto razmiešaj, dodaj 3 žumanjca, nešto šećera, 2 dekagrama kvasca u mlieku razmočena i toliko brašna, da bude tiesto prilično tvrdo. Dobro promiesi kuhaćom u zdjeli, a onda neka počiva dva sata na hladnom mjestu. Zatim mlinčanicu omuči, tiesto razvaljaj za 2 hrbta noža debljine, poreži u pačetvorine, u jedan ugao metni pekmesa od kajsija, zasući na lik rožčića bjelanjcetom oliči, posuj krupnim šećerom i neoguljenimi bademi, poredaj na lim porazdaleko, pak peci uz laganu vatru 1/2 sata Pečene poredaj na tanjur i posiplji sa šećerom i vanilijom.

60. Šibke.

(Stangeln).

Obradi meko tiesto od 4 decilitra brašna, 1 jajeta, 1 dekagrama kvasca, 1 žlice šećera, soli i mlieka, pravi jako tanke, pedalj dugačke šibke, metni na olič eni lim, posiplji sladkom koricom (Zimmt) i šećerom, pa speci da budu šibke hrskave i rumene. Ili kad su pečene namaži ih ocaklinom od vode.

Sl. 160.



61. Pereci.

(Bretzeln).

Načini tiesto od 28 dekagrama brašna, mljačna skorupa, 1 1/2 dekagrama otopljena kvasca, šećerom i vanilijom ili sladkim janušem (Anis) i dobro miesi. Kad se počme riešiti primiesi 10 dekagrama maslaca. Poreži u komade velike poput oraha, rukama ih suči u šibke, a ove savij na lik pereca. I ploži ih na namazani lim, neka se dignu namaži ih jajetom, a onda ispeci u peći.

62. Božični kolač.
(Milchbrot).

Načini kvas od 4 dekagrama kvasca, malo mlieka i brašna, pa neka se digne. Uzmi 1 1/2 litre brašna, 7 dekagrama šećera, stučena sladka januša, malo soli, 8 dekagrama masti ili maslaca ili takodjer 1 žumanjac i koliko je potrebno mljačna mlieka, da se načini tvrdo tiesto, koje se miesi poput kruha, dok dobije mjehure i puca pod rukama. Onda se metne pod omučenu mlinčanicu i dalje miesi, da bude sitno šupljikavo; metni u okruglu ili dugoljastu, s ubruscem obloženu košaricu, pa pokrij. Kad se dobro nadigne, položi na lim mašćom namazan, oliči hladnom vodom, peci, a kad se speče, namaži toplim mliekom.

63. Masleni uštipci.
(Butterkrapfen.)

Vagni maslaca koliko su težka 4 jaja. Maslac kuhaj da dobiješ maslo. Kad se ustali, t. j. kad se sjedne na dno što je gusto, onda čisto ociedi i postupaj ovako:

Koliko važe čisto maslo, isto toliko uzmi vode i isto toliko brašna. Vodu ulij u šerpinju i malo osoli, kad voda vrije ulij otopljeno maslo i dobro miešaj, u tu smjesu uspi brašno i neprestano miešaj. Kad se stane riešiti od kuhače miešaj na strani dok se ohladi, a tada dodaj jaja. Još dobro promiešaj, a onda pravi žlicom male kupčiće na lim voskom namazan. Peci uz laganu vatru, kad se zažute ko blieda žemlja, izvadi ih i vruće pospi šećerom. Za miris primiešaj šećeru vaniliju ili limun.

64. Požunski dvopek.
(Pressburger Zwieback).

Na 1 1/2 litre brašna uzmi 4 dekagrama kvasca, 4 jaja, 10 dekagrama maslaca, 7 dekagrama šećera i po prilici 4 decilitra mlieka, pa načini tako tvrdo tiesto, da se dade rukama miesiti. Kad je jako dobro omiešeno metni na stopljenu mlinčanicu (dasku), zasuči poput kobasičice, položi na namazani lim i neka se digne. Peci uz dosta jaku vatru, dan zatim prereži ih postrance po duljini u dvoje, prerezanom stranom metni na lim i oliči od ozgor pomiešanom smjesom od jaja i šećera, posiplji izsječenimi bademi i šećerom, pa speci.

65. Kolednik
(Kletzenbrot).

Kuhaj 1 kilogram olupljenih, sušenih krušaka dobre vrsti, ociedi ih pa u ociedjenom soku kuhaj 1/2 kilograma šljiva, s kojima neka sav sok povri. Kruške listnato poreži, a šljive dugoljasto, isto tako 1 kilogram sočnih smokava, 28 dekagrama datulja i 1 kilogram velikog grozdića (Zibeben), koje pomno očisti od petljika i košćica i dobro operi. Dodaj 1/2 kilograma opranih pinjola, 14 dekagrama

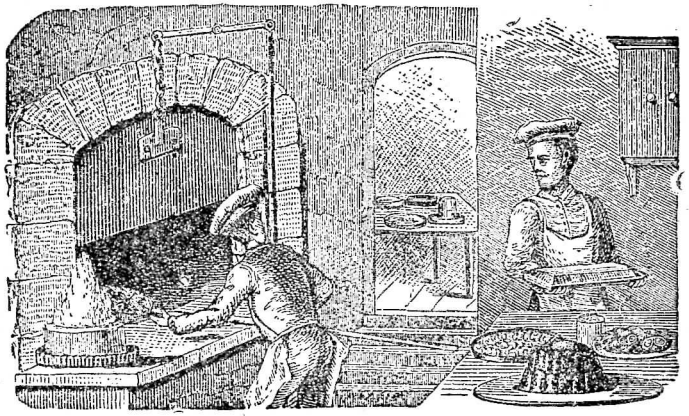
dugoljasto rezanih badema, 14 dekagrama lješnjaka i 28 dekagrama babaca (Wallnüsse) oprezno od lupine očišćenih i po duljini na 4 diela prerezanih, 14 dekagrama arančina i 21 dekagram citronata dugoljasto rezana, fino izrezane korice od 2 limuna i 2 narandje, sladke korice i klinčića sve fino stučeno, 2 decilitra ruma ili nešto više žeste (Geist) od trešanja ili bresaka ili likera od vanilije pa tako neka stoji preko noći. Onda primiešaj 14 dekagrama stučena šećera i diganoga tiesta kao za božićni kolač, potrgaj u komadiće i zamiesi medju voće, da se voće sveže, nu ipak se tiesto ne smije vidjeti. Od istoga tiesta (1 kilogram brašna) takodjer se razvaljaju mlinci, u nje se pomota voće u dugoljaste ili okrugle hljebove. Krajeve tiesta skupa stisni i metni u košarice, obložene ubruscem sa stranom gdje se krajevi tiesta križaju ozgor, a kad se prevrnu hljebčići dodju krajevi na dno. Mora se dugo dizati i jako lagano peći. Kad ih metneš u peć i kad ih izvadiš naliči ih od ozgor mliekom.

66. Savite oblante.
(Hohlhippen).

U duboki lonac metni 3 žumanjca, 7 dekagrama šećera s vanilijom, 4 žlice brašna, pa malo po malo 4 decilitra skorupa, pa sve to velikom kuhaćom dobro stuci. Sad svruci nad žeravicom željezo za oblante, čisto obriši, bielim voskom oliči, sbriši bugačicom (Fliesspapier), metni na željezo 1 punu žlicu tiesta, željezo stisni, peci na žeravici, nožem okolo izreži što je izteklo. Kad si željezo držala nekoliko minuta s oba kraja na vatri, pogledaj s oba kraja da li je žuto, savij oblantu vruću na prst debeli drveni valjak, i tako dugo drži ju na valjku, dok otvrdne.

67. Oblante na limu pečene.
(Hohlhippen auf dem Bleche gebacken).

Snieg od 6 bielanjaca na lako miešaj sa 10 dekagrama stučena šećera 1/2 sata, onda dodaj stučena sladkog januša i 7 dekagrama brašna, time tanko naliči voskom namazani lim, posiplji šećerom i dugoljasto rezanimi bademi i peci u umjerenoj toploj pečenjarki. Čim postane tiesto na rubu svietlo rumeno, tad ove dielove poreži na prst dugačke četvorine, pa ih vruće s lima savij na prst debeli drveni valjak tako, da gornja strana bude iz vana. S toga se metne lim za vrieme rezanja i savijanja na vrući štednjak (Sparherd), pa onda opet brzo u pečenjarku. Savijati dadu se samo vruće.



Poslastice. Tiesto s maslacem.

(Backwerk- Butterteig).

1. Šibke od oraha i lješnjaka.

(Nuss- und Haselnuss-Stangeln).

Na 14 dekagrama olupljenih (obieljenih) lješnjaka ili oraha uzmi istu težinu šećera, maslaca i brašna, s 2 žumanjca načini tiesto, poreži ga u komadiće poput oraha velike, zasuči prst dugačke šibke, peci, a onda toplom ocaklinom oliči.

2. Štruce od badema bez jaja.

(Mandel-Stritzeln ohne Ei).

Malo po malo stuci 14 dekagrama badema, dodaj 14 dekagrama šećera, namrvi 14 dekagrama maslaca sa 14 dekagrama brašna, uzmi sok i koricu od $^1/_2$ limuna, pa načini tiesto, koje se u komadiće poreže. S tih komadića suči jako šiljaste, u sredini prst široke štruce, po širini ih utisni omučenim hrbtom noža, naliči jajetom i posiplji krupnim šećerom.

3. Šibke od sladka januša sa rumom.

(Anis-Stangeln mit Rhum).

Snieg od 2 bielanjca, 3 žumanjca i 17 dekagrama šećera miešaj mal ne cieli sat, u to vrieme dodaj 2 žlice ruma, onda 3 $^1/_2$ dekagrama otopljena maslaca bez kiseline, malo stučenog sladkog januša i 17 dekagrama brašna, pa pusti na hladnom mjestu da $^1/_2$ sata stoji. Obradi tiesto na omúčenoj mlinčanici (daski) od njega zasući prst debele šibke (Stangeln), naliči ih jajetom, posiplji šećerom i sladkim janušem (Anis) i peci uz umjerenu vatru.

4. Pereci.

(Bretzeln).

Namrvi 21 dekagram brašna sa 14 dekagrama maslaca, uzmi 7 dekagrama šećera i miris od limuna, pa sa 2 žumanjca na lako sastavi; načini kao kobasicu, poreži u komadiće velike poput oraha, rukama suči da bude debelo poput malog prsta, a te šibke savij na lik pereca. Kad su svi gotovi oliči ih jajetom. Namazanu stranu pomotaj u krupnom šećeru pa speci.

5. Meke muškacone.

(Weiche Muskatzonen).

28 dekagrama mrvica od poslastica, 10 dekagrama šećera, 7 dekagrama maslaca, miris od limuna i miris od oraška (Muscatnuss), s žumanjci sastavi u meko tiesto, onda dodaj brašna i nešto tvrdje omiesi. Od toga načini štrucu (Wecken), metni na lim, malo dolje pritisni, jajetom oliči, krupnim šećerom posiplji, speci, a onda na prst široke komadiće poreži.

6. Ploške od koromača.

(Fenchel-Schnitten).

Načini tiesto od 14 dekagrama brašna, 10 dekagrama šećera, 10 dekagrama maslaca, 2 jajeta, stučenog koromača (Fenchel) i malo korice od limuna, razvaljaj, izreži na trakove (Streifen), a ove u komade, jajetom oliči i peci.

7. Muškacone.

(Muskatzonen).

Uzmi 14 dekagrama stučena šećera, isto toliko sitno izrezanih badema, 1 $^1/_2$ dekagrama stučene sladke korice, isto toliko klinčića, sitno izsječenu koricu od 1 limuna pa načini s tvrdim sniegom od 1 bielanjca tiesto; mlinčanicu posiplji sitnim šećerom, pa načini s tiesta što ti drago: vienčiće, šibke i tako dalje. Metni na lim voskom naličen, peci uz umjerenu vatru i sačuvaj ih suhe.

8. Englezki dvopek.

(Englischer Bisquit).

Načini tiesto od $^1/_2$ litre brašna, 5 dekagrama maslaca, 5 dekagrama šećera s vanilijom, 1 jajeta, malo soli i po prilici 1 $^1/_2$ decilitra ne kuhana mlieka. Dobro miesi i valjkom tuci dok postane osobito gibko. Onda izreži kalupom za uštipke (Krapfenstecher) male kolutiće, izbodi ih vilicom, i svjetlo-žuto speci.

9. Ploške od čokolade.

(Chocolade-Schnitten).

Uzmi 3 jaja, pa koliko su ona težka isto toliko uzmi maslaca, šećera i brašna, dobro promiešaj, dodaj snieg od 3 bielanjca, 14

dekagrama ribane čokolade, 7 dekagrama fino rezanog arančina (ošećerene korice od narandje), 10 dekagrama suhog groždja (Weinbeerl), 10 dekagrama grozdjića (Rosinen) i 10 dekagrama dugoljasto rezanih badema; naliči poput malog prsta debelo na lim, pa kad je na pol pečeno izreži u ploške i posiplji sitno izsječenimi bademi e šećerom.

10. Magdalenske križke.
(Magdalenen-Schnitten).

Promiešaj 12 dekagrama maslaca sa 3 žumanjca, miešajuć dodaj žlicu po žlicu 13 dekagrama šećera, onda korice od limuna, 4 dekagrama sitno izrezanog arančina, (verzuckerte Orangenschale), snieg od 3 bielanjca i 17 dekagrama brašna. Naliči na lim, ozgor provuci sniegom od 2 jaja, posiplji 10 dekagrama listnato rezanih badema i 10 dekagrama šećera, poškropi vodom, peci i na pola pečeno izreži u ploške.

11. Ploške od ruma posipane pistaćem.
(Rhum-Schnitten mit Pistazien bestreut).

Promiešaj 10 dekagrama maslaca s 1 jajetom i 3 žumanjca, primiešaj 10 dekagrama šećera, 5 dekagrama stučenih badema, 2 žlice ruma i 10 dekagrama brašna pa naliči na lim s uzvrnutim obrubom. Posiplji krupnim šećerom, izsječenimi bademi i pistaćem, pa kad je mal ne pečeno poreži u prst dugačke, palac debele komadiće.

12. Rožčići od vanilije bez jaja.
(Vanille-Kipfeln ohne Ei).

Namrvljeno tiesto od 25 dekagrama brašna, 21 dekagram maslaca, 10 dekagrama stučenih badema i 7 dekagrama šećera poreži u komadiće poput oraha velike, od njih načini šiljaste kobasice, previni ih na lik rožčića (Kipfel) i speci uz slabu vatru posve bliedo. Vruće uzmi s lima, odmah u šećeru s vanilijom pomotaj pa metni na papir da se ohlade.

13. Torta od vanilije bez jaja.
(Vanille-Torte ohne Ei.)

Od 21 dekagrama maslaca, 21 dekagrama brašna, 10 dekagrama šećera sa mnogo vanilije; 10 dekagrama fino stučenih badema načini tiesto, razdieli u tri jednaka diela, svaki dio razvaljaj u mlinac, a jedan posiplji šećerom i bademi. Kad su pečeni dva oliči pekmezom, onaj s bademi metni od ozgor i posiplji šećerom i vanilijom.

14. Torta od višanja.
(Weichsel-Torte).

28 dekagrama sitno izsječenih badema pomiešaj sa 14 dekagrama šećera, sokom i lupinom od $^1/_2$ limuna pa neka malo vremena

stoji. Medjuto pomiešaj 7 dekagrama maslaca s 1 jajetom, dodaj k pomiešanom, napuni nešto preko polovine kalup za tortu (Tortenreif) obloži kuhanimi višnjami, a od ostaloga tiesta načini prsten oko svake višnje.

15. Torta od ruma.
(Rhum-Torte).

Promiešaj 28 dekagrama maslaca, 3 jaja, 4 žumanjca i 28 dekagrama šećera sa mirisom od narandje, dodaj 3 žlice ruma i 2 žlice samotoka (Ausbruchwein) sa 24 dekagrama brašna od škroba (Stärkemehl). Od toga tiesta načini 2 mlinca, svaki na pose peci; jedan pekmezom naliči, a drugi na njega položi i provuci toplom ocaklinom (glasurom).

16. Frankapanska torta.
(Frankopan-Torte).

6 žutanjaka, 3 decilitra skorupa, šećer s vanilijom i jednu kašiku brašna krkljaj na ognjištu, dok se sgusne. Ovom kremom, pošto se ohladi naliči mlinac od maslena tiesta, kojim si kalup obložila, speci, a zatim raznim voćem ukrasi, koje glasiraj geléom od grozdjića ili pekmezom od kajsija.

17. Karmelitska torta.
(Karmeliter-Torte).

3 dekagrama olupljenih badema dugoljasto izreži; miešaj 7 jajah dok počmu mjehure praviti, dodaj 25 grama finog šećera, pa to miešaj neprestano $^1/_2$ sata; dodaj koricu od $^1/_2$ limuna na šećer oribana, 13 dekagrama finog brašna i $^2/_3$ od narezanih badema; lagano promiešaj, metni u lim oličen maslacem i posut preostalimi bademi, i peci lagano.

18. Krepka torta.
(Kraft-Torte).

20 žutanjaka miešaj sa $^1/_2$ klg. šećera, koricom 1 limuna, 8 grama sladke korice, 3 grama klinčića i oraška dok stane mjehure praviti, $^1/_2$ klg. brašna od škroba (Kraftmehl), dodavaj snieg od 12 bielanjaca sve žlicu po žlicu i peci u kalupu maslacem oličenom i mrvicami posutom.

19. Torta od punča.
(Punsch-Torte).

Promiešaj 6 žumanjaca s šećerom što važe koliko je 5 jaja težko, dodaj miris od limuna i narandje, a onda dodaj otopljena maslaca koliko su težka 2 jaja, snieg od 5 bielanjaca i za težinu od 3 jaja brašna od škroba. Od toga tiesta načini 2 mlinca pa ih speci. Kad ohlade poškropi ih likerom od maraskina i sokom od narandje, jedan naliči pekmezom od kajsija, a torta provuci ledom od punča (Punsch-Eis).

20. Lepinja od riže.
(Reiss-Kuchen).

Pomiešaj 14 dekagrama maslaca, 4 žumanjca, 14 dekagrama šećera, dodaj $^1/_2$ dekagrama gorkih badema jako fino stučenih, malo oraška (Muskatnuss) i koricu od $^1/_2$ limuna. Kad si $^1/_2$ sata miešala primiešaj 14 dekagrama brašna od riže (Reissmehl) a najposlie snieg od 3 bielanjca. Metni u kalup za torte, peci s više topline od ozdol nego li ozgor, nipošto pako uz naglu vatru. Prevrnutu iz kalupa i ohladjenu tortu prereži, pekmezom naliči i opet sastavi posiplji šećerem i vanilijom ili provuci ocaklinom (glasurom).

21. Torta od mrvica.
(Brösel-Torte).

S valjkom dobro obradi 42 dekagrama brašna i 28 dekagrama maslaca, primiešaj 28 dekagrama olupljenih i stučenih badema, isto toliko prosijana šećera sitno izrezanu koricu od 1 limuna, tiesto omiesi toliko da se skupa drži, prst debelo razvaljaj i metni na kalup za tortu, nadjeni ukuhanimi višnjami ili grozdićem (Johannisbeeren), ogradi obručem, naliči bielanjcem, posiplji krupnim šećerom i peci uz umjerenu vatru.

22. Krušna torta.
(Brot-Torte).

Stuci fino 28 dekagrama oguljenih badema pa dok tučeš poškropi ih malo s vodom. Stuci 28 dekagrama šećera, dodaj sitno izrezanu koricu od 1 limuna, nožni šiljak stučene sladke korice, i 2 - 3 stučena klinčića. Onda nariblji 10 dekagrama dobro izprženih nu ne kiselih mrvica od crna kruha, pa te mrvice poškropi s 1—2 žličice malage; mrvice nesmiju biti mokre samo vlažne. Sve metni u zdjelu, dodavaj malo po malo 1 jaje i 8 žumanjaca, miešaj $^1/_2$ sata dok bude pjenasto, onda primiešaj tvrdi snieg od 4 bielanjca, sve metni u kalup maslacem oličen i peci uz umjerenu vatru. Kad je dobro pečena izvadi ju, prevrni i provuci ocaklinom od narandje što se ovako pripravi. Stuci i prosijaj 21 dekagram narandjami natrta šećera, metni u zdjelu, dodaj sok od $^1/_2$ narandje, promiešaj a onda primiešaj sok i od druge polovine. Nije li ocaklina dosta tekuća može se još soka od narandje dodati. Miešaj da bude jako pjenasto pol sata, tim provuci tortu, opet metni u skoro posve hladnu peć, toliko da se ocaklina posuši.

23. Torta od kestena.
(Kastanien-Torte).

Olupi i drobno izreži 15 liepih, velikih i pečenih kostanja. Metni u 21 dekagram pjenasto promiešana maslaca, 21 dekagram stučena šećera, kostanje i 14 dekagrama fino stučenih badema, 3 ciela jaja i 5 žumanjaca pa dobro promiešaj; konačno dodaj još dugoljasto rezana citronata, pa kad je i to dobro promiešano metni u kalup maslacem namazan i lagano neka se speče.

24. Linska torta bez jaja.
(Linzer-Torte ohne Eier).

Stuci 28 dekagrama olupljenih badema, dok tučeš poškropi ih vodom da ne postanu uljeni, onda stuci isto toliko šećera s vanilijom, i sitno izreži koricu od 1 limuna. Pjenasto promiešaj 28 dekagrama maslaca, dok miešaš dodaj 1 žlicu mrzle vode, sok 1 limuna, bademe i šećer. Kad je sve dobro promiešano na lako primješaj 28 dekagrama brašna. Od toga možeš načiniti tortu šibkastu ili listnatu. U prvom slučaju nadjeni ju ukuhanim voćem i šibkami (Stangeln) liepo opleti ili prepleti, bielanjcem namaži i šećerom posiplji pa uz jednaku toplinu peci. Ovo se tiesto može upotriebiti i za male poslastice, kao perečiće, kolačiće i tako dalje.

25, Linska torta drugačije.
(Linzer-Torte auf andere Art).

Stuci 28 dekagrama olupljenih badema, dok tučeš poškropi ih vodom da ne budu uljeni, stuci isto toliko šećera, malo vanilije, sitno izreži koricu 1 limuna; pjenasto razmiešaj 28 dekagrama maslaca, iztisni u nutra sok od pol limuna, primiešaj jedan za drugim 4 žumanjca, onda primiešaj šećer, bademe i koricu od limuna, pa najposlie primiešaj 28 dekagrama finog brašna. S toga načini 3 mlinca, namaži ih bielanjcem, šećerom posiplji i liepo žuto speci; mlince točno jedan na drugi položi i provuci ili ocaklinom od narandje ili ukrasi zelenim voćem. Hoćeš li načiniti tortu s šibkama (Stangeltorte) moraš okolo tiesta metnuti obruč inače bi se tiesto razišlo (bi se odpustilo).

26. Hrustavica od badema.
(Getrocknete Mandel-Torte).

28 dekagrama olupljenih badema i isto toliko šećera suši u bakrenoj šerpinji na žeravici, uz neprestano miešanje dotle, dok se liepe (zusammenkleben), onda oriblji fino koricu od 1 limuna pa dodaj k bademom skupa sa sokom; onda $3^1/_2$ dekagrama sitno izrezanog citronata, a najposlie 1 cielo jaje i 2 žumanjca. Sve skupa dobro promiešaj, kalup nalik tornja hostijom obloži a onda metni na hostiju 3 diela od smjese. S ostaloga načini male vienčiće, njimi ukusno ukrasi, naliči bjelancetom, posiplji stučenim šećerom pa peci uz slabu vatru. Kad je pečena ukrasi ocaklinom. U vienčiće metni ciele višnje skupa sa petljikami.

27. Torta od oraha.
(Nuss-Torte),

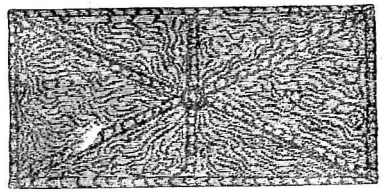
14 dekagrama sitno izrezanih oraha, isto toliko olupljenin i fino stučenih badema, 28 dekagrama šećera i malo vanilije pa 14

žumanjaca jednako u zdjeli miešaj bez prestanka pol sata; najposlie primiešaj tvrdi snieg od 9 bielanjaca, 2 kalupa maslacem oliči, u svaki metni polovicu smjese i peci uz umjerenu vatru. Pečene prevrni na sito, pa kad se ohlade naliči jedan komad pekmezom, drugi na nj položi i provuci ocaklinom od limuna ili narandje. Treba na to paziti da ne bude tiesto predebelo u kalupu, pošto ova torta lako postane težka i ne dopečena (speckig); naprotiv ako se peče u tankih listovih postane jako laka i pjenasta (flaumig). Orasi se ne smiju tući već se sitno izsjeku.

28. Aleksis torta.
(Alexis-Torte).

Od pol kilograma finog brašna, 30 dekagrama maslaca, 4 jaja i 1 decilitar sladka skorupa, malo soli i nešto mljačne vode, načini dobro tiesto, koje razvaljaj okruglo ili četverouglasto. Razvaljaš li četverouglasto tad metni unakrst uglovah šibke od tiesta za ploške od badema (Mandelschnitten) a praznine napuni smjesom, koja rabi za tortu od badema. Razvaljaš li okruglo, tad od sredine unakrst provuci 4 šibke, tako, da dobiješ 4 jednaka polja. Izpuni kako je spomenuto, peci umjereno, provuci ocaklinom od narandje i posluži.

Sl. 161.



29. Torta od šećera.
(Zucker-Torte).

Dobro skupa pomiešaj 28 dekagrama maslaca, isto toliko brašna i stučena šećera, malo vanilije i sitno izrezanu koricu 1 limuna, 5 tvrdo kuhanih i kroz sito protjeranih jaja. Maslac se metne u sredinu pa se valjkom dobro protare. Onda dodaj 3 žumanjca i toliko sladka skorupa što je potrebno da se ovlaži (befeuchtet) tiesto, pa tad sastavi tiesto skupa širokim nožem. Tiesto ne smije biti tvrdo. Sad ga razvaljaj prst debelo, izreži jednake, okrugle komade, liepo ih speci a onda neka se ohlade. Svaki komad drugačijim pekmezom oliči, onda metni jedan na drugi, prelij ocaklinom od limuna, koja se priredi na sliedeći način: U zdjelu se metne 21 dekagram o limun lako naribana i prosijana šećera, k tomu sok od pol limuna i malo bielanjca pa se neprestano mieša. Nije li ocaklina dosta tekuća, doda se još limunova soka. Ovo se sve skupa mieša pol sata, pa kad postane jako pjenasto provuče se tim torta i opet metni u slabo toplu peć, gdje se ocaklina polako posuši.

30. Uštipci od oraha.
(Nuss-Krapfeln).

Uzmi 14 dekagrama maslaca, isto toliko šećera, brašna i orahah; od svega ovoga načini sa žumanjci i nešto limunova

soka tiesto, dodavši malo korice od narandje, sladke korice i klinčića. Ovo tiesto razvaljaj debelo poput malog prsta, izreži kalupom za uštipke (Krapfenstecher) a u svaki komadić utisni omučenim hrbtom noža kose četvorine; naliči jajetom, posiplji šećerom i sladkom koricom pa peci.

31. Torta od oraha.
(Nuss-Torte).

Dobro razmiešaj 28 dekagrama maslaca, 4 žumanjca i 28 dekagrama prosijana šećera; kašnje dodaj snieg od 4 bielanjca, 21 dekagram sitno izsječenih oraha i 7 dekagrama brašna. Kad se speče i ohladi provuci ju toplom ocaklinom (Glasur) i ukrasi sa voćem.

32. Bečka torta.
(Wiener-Torte)

Promiešaj 21 dekagram maslaca sa 5 žumanjaca, dodaj 21 dekagram šećera sa mirisom od limuna, snieg od 5 bielanjaca i 20 dekagrama brašna, pa speci podieljeno u 3 kalupa. Ohladjeno prereži, svaki komad raznimi pekmezi oliči, metni jedan na drugi, a cielu tortu provuci ocaklinom od čokolade. Ova se torta dugo dobra uzdrži.

33. Torta od lješnjaka.
(Haselnuss-Torte).

17 dekagrama maslaca miešaj dok bude pjenasto, dodaj 7 žumanjaca jedan za drugim, 1 cielo jaje, 28 dekagrama šećera, 28 dekagrama sitno stučenih lješnjaka, sok od pol limuna, vaniliju, snieg od 7 bielanjaca i 7 dekagrama brašna pa peci u dva komada.

34. Torta od maka.
(Mohn-Torte).

Načini namrvljeno tiesto (Bröselteig) tako: Na 21 dekagram brašna uzmi 14 dekagrama maslaca, 14 dekagrama šećera sa 8 žumanjaca, pa dodaj vanilije; promiešaj 14 dekagrama u mlinu samlivena maka i snieg od 6 bielanjaca, tim oliči na pol pečeno tiesto pa uz slabu vatru speci do kraja.

35. Torta od kave.
(Kaffee-Torte).

U zdjeli nad vrućom vodom tuci 21 dekagram šećera, 6 cielih jaja i 6 žumanjaca, dok postane gusto i pjenasto, onda odstrani s toplog mjesta, pa kad se ohladi dodaj 21 dekagram brašna, 10 dekagrama mljačna maslaca bez kiseline i vrlo jake crne kave da bude po kavi mrko (braun) i peci u dvoje. Ohladjene komade prereži, oliči ošećerenom pjenom od skorupa (Obersschaum), metni jedan na drugi i pokrij listom španjolske poslastice (Spanischer Wind).

36. Torta od čokolade.
(Chocolade-Torte).

15 dekagrama naribane vanilija-čokolade poškropi 1 žlicom vode, u pečenjarki neka omekne, dobro promiešaj, a onda dodaj 15 dekagrama maslaca koji si promiešala sa 6 žumanjaca i 15 dekagrama finog brašna, metni u širok, papirom obloženi kalup i peci uz umjerenu vatru. Kad se ohladi onda tortu preokreni, gladku stranu naliči žilavim pekmezom od kajsija i provuci ocaklinom od čokolade pripravljenu od 7 dekagrama čokolade.

37. Portugizka lepinja.
(Pertugieser-Kuchen).

Dobro razmiešaj 7 dekagrama maslaca sa 5 žumanjaca i 14 dekagrama šećera, ovomu primiešaj 4 žlice ruma, 4 dekagrama sitno izsječenih badema, miris od limuna, sladke korice, klinčića, 4 dekagrama fino izrezanog citronata, 2 dekagrama arancina (ošećerena korica od narandje), 7 dekagrama grozdjića (Rosinen), 7 dekagrama suhog groždja (Weinbeerl), snieg od 5 bielanjaca i 10—14 dekagrama brašna; peci u gladkom, maslacem namazanom i papirom obloženom kalupu. Kad je pečeno izvrni i papir odstrani; kad se lepinja ohladi izreži ju na komade, ove komade stisni da izgleda kao da je lepinja ciela, omotaj koncem, površinu [illegible] ocaklinom od narandje, posuši a onda komade razstavi

38. Torta od groždj
(Weintrauben-Torte).

Načini tiesto od 25 dekagrama maslaca, šećera, brašna i žumanjaca i peci ovu smjesu podieljenu u troje. Kad se posve spe[illegible] prereži ju u sredini i metni pečene strane na više papira na li[illegible]. Onda pomiešaj 4 bielanjca sa šećerom u laki snieg, primiešaj 14 dekagrama olupljenih i fino stučenih lešnjaka, pa polovinu od te smjese naliči na prerezane površine. Obloži jagodami jako zrelog i dobrog groždja, u peći neka malo otvrdne, naliči ostali dio smjese od lješnjaka, u mljačnoj peći do kraja speci i položi oba komada jedan na drugi.

39. Pješćana torta.
(Sand-Torte.)

Skupa pomiešaj 14 dekagrama fino stućenog šećera i 14 dekagrama korunova brašna te podieli u 4 diela. Onda promiešaj 14 dekagrama maslaca sa 4 jaja, sa svakim jajem dodaj po jedan dio gornje smjese, pa onda opet 10 minuta miešaj. Napokon primiešaj 1 žlicu ruma pa metni u kalup maslacem namazan i korunovim brašnom posipan te peci uz umjerenu toplinu 1 sat. Kad prevrneš iz kalupa posipli šećerom i vanilijom.

OCAKLINE.
(Glasure).

1. Biela ocaklina.
(Weisse Glasur).

Uzmi 28 dekagrama kroz gusto sito prosijana šećera, dodaj 2 bjelanjceta te neprestano miešaj mal ne ½ sata, a za vrieme miešanja kap po kap dodaj sok od pol limuna.

2. Mrka ocaklina.
(Braune Glasur).

Pravi se kao i biela, a kad je gotova doda se u vodi otopljene i dobro razmiešane vanilija čokolade.

3. Ocaklina od narandje.
(Orangen-Glasur).

Uzmi grudu šećera od 42 dekagrama i koricu od 2 narandje. Sve skupa fino stuci i prosij na gusto sito. Metni u tavu, dodaj sok od 2 sočne narandje i miešaj na ognjištu dok se šećer posve otopi, zatim brzo prelij po torti, nožem različi, još nekoliko časa neka ostane na toplom mjestu, da se ocaklina na torti posve skruti, a tad odnesi na hladno mjesto do uporabe.

Tako se prave ocakline i od voćnih sokova. Ako u ocaklinu od narandje metneš čašicu araka, tada ćeš dobiti ocaklinu od punča.

4. Bojadisane ocakline.

Prave se kao biela. Žuta bojadiše se šafranom, a crvena košenilom. Za miris rabi vaniliju ili limun.

Poslastice s cielimi jaji ili žumanjci.

(Backwerk mit ganzen Eiern oder Dottern).

1. Torta od dvopeka

(Bisquit-Torte).

14. dekagrama brašna miešaj sa 8 žumanjaca, dodaj miris od vanilije ili narandje i snieg od 4 bielanjca žlicu po žlicu, pa 10 dekagrama finog brašna ili brašna od škroba (Stärkemehl). Namazani kalup postrance obloži tvrdim papirom, čim je torta pečena prevrni ju iz kalupa na papir, okolo neka ostane papir dok se torta posve ohladi provuci ju ocaklinom i ukrasi voćem.

2. Torta od višanja.

(Weichsel-Torte).

Tuci s pjenilnicom (Schneeruthe) 14 dekagrama šećera sa mirisom od limuna ili narandje, 2 ciela jaja i 3 žumanjca, dok počme šuškati (rauschen), onda primiešaj 10—11 dekagrama brašna; polovinu metni u kalup, pokrij hostijom, na hostiju metni od koštica očišćene svježe ili ukuhane višnje, onda metni drugu polovicu tiesta, peci uz slabu vatru i šećerom posiplji.

3. Listnata torta od šećerna tiesta.

(Blätter-Torte von Zuckerteig).

Načini tiesto od 14 dekagrama brašna sa mirisom od vanilije, 14 dekagrama brašna, 5 tvrdo kuhanih i 3 priesna žumanjca. U dva diela podieljeno razvaljaj ih okruglo i jednako veliko, pa metni na lim; pečene i pekmezom provučene metni jedan na drugi, a površinu provuci ocaklinom.

4. Torta od badema.

(Mandel-Torte).

28 dekagrama badema jako sitno stuci sa 2 jaja, miešaj sa 8 žumanjaca i 28 dekagrama šećera, nakon $^1/_2$ sata dodaj snieg od 6 bielanjaca i 3 dekagrama brašna; peci u 2 kalupa na prst debelo, isto tako veliki list speci od ošećerenoga sniega (Windmasse). Ovaj posliednji list oliči se pekmezom od kajsija, i metni medju ona 2 diela od badema, sve naokolo jednako obreži i ocaklinom provuci.

5. Torta od oraška.

(Muskatzin-Torte).

14 dekagrama dugoljasto rezanih i olupljenih badema i 7 dekagrama šećera prži dok se zarumeni, a kad se ohladi onda razmrvi. Miešaj 21 dekagram šećera, 2 ciela jaja i 8 žumanjaca, nakon $^1/_4$ sata dodaj 14 dekagrama badema izsječenih sitno skupa sa kožicom, nakon $^1/_4$ sata dugoljasto rezane bademe sa 4 dekagrama u male kocke rezana citronata, $3^1/_2$ dekagrama arancina, korice od $^1/_2$ limuna, krupna papra (Neugewürz), klinčića, oraška (Muskatnuss), 7 dekagrama mrvica od kruha poškropljenih s malo ruma i snieg od 7 bielanjaca. Pečenu tortu ocakli i voćem ukrasi.

6. Torta od lešnjaka.

(Haselnuss-Torte).

7 dekagrama obieljenih lješnjaka prži sa 7 dkgr. šećera dok bude žutkasto, ohladjene stuci i miešaj sa vanilijom poput smjese od dvopeka (Bisquitmasse). Ohladjenu oliči oliči pekmezom od kajsija i provuci ocaklinom (Glasurom).

7. Krušna torta.

(Brod-Torte).

Od ražena kruha nariblji 10 dkgr. mrvica, poškropi ih sa 2 žlice ruma, primiešaj 10 dkgr. sa kožicom rezanih badema i $^1/_2$ žlice sladke korice sa klinčići, 5 dkgr. fino izrezanog citronata i 7 dkgr. ribane čokolade. Onda miešaj 14 dkgr. šećera sa 10 žumanjaca pa pridaj snieg od 7 bielanjaca a zatim gornju smjesu. Peci u 2 kalupa, sastavi oba lista oličiv u sredini pekmezom i provuci ocaklinom.

8. Torta od oraha.

(Nuss-Torte).

Miešaj 21 dkgr. šećera sa 6 žumanjaca, dodaj 21 dkgr. fino izsječenih oraha, klinčiće i 7 dkgr. čokolade, onda primiešaj snieg od 6 bielanjaca i 7 dkgr. mrvica od kruha sa rumom ili likerom poškropljenih, peci u kalupu, pečenu 2 put skroz prereži i naliči pekmezom ili pjenom od skorupa pa opet sastavi.

9. Torta od kostanja s bademi.

(Kastanien-Torte mit Mandeln).

15 dkgr. kuhanih kostanja fino izsjeci, isto tako 15 dkgr. neolupljenih badema i 5 dkgr. citronata, pa skupa pomiešaj. Onda dobro miešaj 40 dkgr. šećera i 7 žumanjaca, dodaj korice od limuna, sladke korice, klinčiće i oraška (Muskatnuss), snieg od 7 bielanjaca i gornju smjesu, metni u kalup i lagano peci. Ohladjenu tortu u dvoje prereži, oliči sokom od bresaka ili groždja, i provuci ocaklinom (Glasurom).

10. Lepinja od kukuruznog brašna.

(Kuchen von Polentamehl).

Miešaj 4 žumanjca i 26 dkgr. šećera sa sokom 1 limuna ili 2 žlice ruma i vanilijom, dodaj snieg od 5 bielanjaca i 12 dkgr. kukuruznog brašna. Peci u kalupu maslacem oličenom; još toplu posiplji šećerom i vanilijom, ohladjenu prereži i pekmezom od kajsija oliči pa natrag skupa sastavi.

11. Svodići od sladkog januša.

(Anis-Bögen).

Miešaj 4 jaja sa šećerom koliko važu 4 jaja da bude jako pjenasto, primiešaj brašna koliko su težka 3 jaja; na lim voskom naličen pravi žlicom male kupčiće, posiplji ih šećerom i sladkim janušem i peci u mljačnoj pečenjarki. Kad uzmeš vruće s lima, savij ih preko držka od kuhače.

12. Svodići od ruma.
(Rhum-Bögen)

Sa snjegom od 3 bielanjca pomiešaj 3 žumanjca, šećera koliko su težka 3 jaja, onda nešto ruma i brašna koliko su težka 2 jaja. Načini žlicom kupčiće po limu voskom oličenom, posiplji šećerom i dugoljasto rezanimi bademi, pa kad vruće uzmeš s lima savij ih na lik svoda.

13. Kruh od čokolade.
(Chocolade Brod).

Jako stuci 14 dkgr. šećera sa 4 žumanjca dodaj 15 dkgr. ribane čokolade, 4 dkgr. fino rezanih lješnjaka i 7 dkgr. brašna i peci u dugom kalupu.

14. Štruce od čokolade.
(Chocolade-Stritzeln).

3 jaja i 28 dkgr. šećera dobro stuci, dodaj 14 dkgr. oguljenih i krupno izrezanih badema 7 dkgr. citronata kockasto narezana, 14 dkgr. ribane čokolade, korice od limuna, sladke korice (Zimmt) i klinčiće i 21 dkgr. brašna; izradi tiesto na mlinčanici, načini lik štruce (Wecken), metni na lim i peci.

15. Dvopek od sladkog januša.
(Anis-Zwiback).

1 cielo jaje i 6 žumanjaca miešaj sa 20 dkgr. šećera $^1/_4$ sata, onda dodaj sladkog januša i 28 dkgr. brašna, načini uzku štrucu (Wecken), kad je na pol pečeno jajetom naliči, hladno u tanke komadiće poreži i na limu posuši.

16. Carski kruh.
(Kaiser-Brod).

K 7 dkgr. klinčasto i dugoljasto rezanih badema pridaj 1 žlicu šećera, prži (röste) dok se dobro zažute, a kad se ohlade širom ih razrieši. Sad miešaj 7 žumanjaca sa 14 dkgr. šećera, dodaj tvrdi snieg od 4 bielanjca, bademe i 12 dkgr. brašna pa peci u dugom kalupu.

17. Kruh od lješnjaka.
(Haselnuss-Brod).

Miešaj 8 žumanjaca i 2 bielanjaca sa 14 dkgr. šećera $^1/_2$ sata: sad primiešaj 14 dkgr. jako fino rezanih lješnjaka, miris od limuna ili vanilije, snieg od 4 bielanjca i 5 dkgr. mrvica od rožčića (Kipfelbröseln) pa peci u dugom kalupu. Ili pripravi kao carski kruh od lješnjaka.

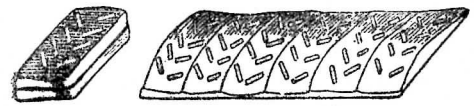
18. Napoleonove ploške.
(Napoleon-Schnitten).

Pjenilnicom (Schneeruthe) tuci 14 dkgr. šećera, 3 ciela jaja i 2 žumanjca dok bude pjenasto, dodaj 14 dkgr. dugoljasto rezanih i prženih badema i 7 dkgr. brašna, naliči na lim, na pol pečeno poreži na križčice (Schnittchen) pa 2 i 2 sastavi s pekmezom.

19. Svodići od badema.
(Mandel-Bögen).

Tuci 14 dkgr. šećera sa 3 jaja, dodaj 28 dkgr. dugoljasto rezanih badema, naliči na hostiju na trakove (Streifeu) rezanu, metni na lim i peci na svršetku uz jaču vatru na kalupu nalik svodu (Bogenmodel).

Sl. 162.



20. Paprenjak.
(Pfefferkuchen).

28 dkgr. šećera, 5 žumanjaca i 4 bielanjca tuci u zdjeli s pjenilnicom (Schneeruthe), uz to drži u vrućoj vodi dok se sgusne, miešaj neprestano dok se ohladi, onda dodaj klinčiće, muškatni cviet, kardamome i sladke korice (Zimmt), od svakoga po 2 grama; koricu od $^1/_2$ limuna i malo soka, 11 dkgr. stučenih i 14 dkgr. dugoljasto rezanih badema, 5 dkgr. citronata, 2 dkgr. arančina, 7 dkgr. pšeničnog i 7 dkgr. korunova brašna. Naliči na lim na hostiju debelo poput malog prsta na lik karata, u uglove metni razkoljene bademe, peci uz umjerenu vatru, zatim otrgni praznu hostiju i oliči paprenjake ocaklinom od vode (Wasserglasur).

21. Zviezdice od čokolade.
(Chocoladestern).

Načini snieg od 2 bielanjca, k tomu dodaj 25 dkgr. fina šećera, 10 dkgr. brašna i 5 dkgr. čokolade. Ovo tiesto razvaljaj, kalupom izreži zviezdice i peci na limu voskom namazanom.

22. Perečići za čaj.
(Pretzeln zu Thee).

Od 25 dkgr. brašna, nešto manje šećera, komadić maslaca, nešto kisela skorupa i 1 žutanjka načini tiesto, iz koga pravi male perečiće. Peci ih dok se liepo ožare, tad ih bielanjcem oliči i finim šećerom posiplji.

23. Kapucinski kruh.
(Kapuziner-Brod).

$^1/_4$ kilograma finog šećera, 8 cielih jaja i 12 žumanjaka miešaj $^1/_2$ sata, onda dodaj $^1/_2$ klg. brašna, snieg od 8 bielanjaca i 3 dkgr. komorača (Fenchel). Iz toga načini na lim voskom oličen male kupčiće i peci uz dosta jaku vatru.

24. Perečići od šećera sa sladkim janušem.
(Zucker-Bretzel mit Anis).

Načini s žumanjci tiesto od 15 dkgr. šećera, 7 dkgr. brašna i nešto sladkog januša (Anis). Načini male perečiće, naliči ih vodom šećerom posiplji i speci.

25. Poslastice od badema.
(Mandel-Bäckerei).

Od 21 dkgr. jako fino stučenih badema, 21 dkgr. šećera s mirisom i 4 žumanjca načini tiesto, razvaljaj, raznimi kalupci izreži i peci. Ohladjene ukrasi i provuci kojom ti drago ocaklinom.

26. Krivi vojnički kruh.
(Falsches Kommisbrod).

Dobro promiešaj 3 jaja sa 24 dkgr. šećera, primiešaj 14 dkgr. oraha jako fino izsječenih, $3^1/_2$ dkgr. ribane čokolade, 10 dkgr. fino izrezanog grozdjića (Rosinen), $3^1/_2$ dkgr. arančina (ošećerena korica od narandje) i 10 dkgr. brašna te peci u polukruglji (Kuppelform). Izvrnuto i ohladjeno sniegom provuci, pak najprije listnato rezanimi a onda jako fino izsječenimi bademi i šećerom pospi i u peći posuši.

27. Kruh od lješnjaka.
(Haselnuss-Brod).

8 žumanjaka i 2 bielanjca miešaj $^1/_2$ sata sa 14 dkgr. šećera, onda primiešaj 14 dkgr. jako fino izsječenih lješnjaka miris od limuna ili vanilije, snieg od 4 bielanjca i 5 dkgr. mrvica od rožčića (Kipfelbröseln) i peci u dugom kalupu.

28. Kruh od oraha.
(Nuss-Brod).

Miešaj 14 dkgr. šećera sa 3 žumanjca, dodaj 14 dkgr. fino izsječenih oraha, snieg od 3 bielanjca i $3^1/_2$ dkgr. mrvica pa peci u dugom kalupu.

29. Seljački uštipci od badema.
(Mandel-Bauernkrapfeln).

Miešaj 14 dkgr. šećera sa 3 žumanjca, primiešaj 20 dkgr. debelo rezanih i s šećerom prženih badema, koricu od 1 limuna, snieg od 5 bielanjaca i 12 dkgr. brašna. Od te smjese pravi na lim male kupčiće pospi ih dugoljasto rezanimi bademi i šećerom i lagano peci.

30. Kruh od badema.
(Mandel-Brod).

Dobro promiešaj 17 dkgr. šećera sa 3 jaja, primiešaj 14 dkgr. skupa s kožicom samo malo razsječenih badema i 17 dkgr. brašna. Od toga se načini štruca (Wecken), metni na lim i prije no što pečeš naliči stepenim jajetom. Ohladjeno izreži na tanke ploške i posuši.

31. Kruh od voća.
(Früchten-Brod).

Sa sniegom od 4 bielanjca miešaj 4 žumanjca i 28 dkgr. badema sa kožicom dugoljasto rezanih, po 20 dkgr. citronata, smokava, datulja, sve dugoljasto poreži, poškropi s 2 žlice ruma i 20 dkgr. grozdjića (Rosinen). Sve skupa promiešaj, onda dodaj još 17 dkgr.

najfinijeg pšeničnog i 10 dkgr. brašna od škroba (štirke); od toga načini 2 štruce (Wecken), s papirom metni na lim, jajetom naliči i speci.

32. Mrko linsko tiesto.
(Brauner Linzerteig).

Fino stuci 28 dkgr. badema skupa s koricom; fino izreži koricu od 1 limuna, 28 dkgr. šećera, 9 dkgr. sladke korice i nekoliko klinčića. Onda na mlinčanici s valjkom dobro obradi 28 dkgr. maslaca, dodaj gornje, zatim 3 žumanjca i toliko skorupa koliko je potrebno pa širokim nožem napravi tiesto. Od toga možeš načiniti tortu s šibkami, nu najbolja je u liste pečena i s pekmezom sastavljena. Tiesto ne smije biti tvrdo.

33. Torta od čokolade.
(Chocolade-Torte).

Snieg od bielanjaca tuci u zdjeli sa 7 žumanjaca i 20 dkgr. šećera dok postane svietlo. Onda primiešaj 10 dkgr. ribane čokolade i 20 dkgr. sitno izrezanih badema, peci u kalupu, a ohladjenu tortu provuci ocaklinom.

34. Biskupski kruh.
(Bischof-Brod).

14 dkgr. šećera i 3—4 žumanjca miešaj 1 sat, primiešaj snieg od 3 bielanjca, miris od narandje, 5 dkgr. cielih pinjola ili sa koricom pržene i po širini rezane bademe, 5 dkgr. grozdjića (Rosinen), 5 dkgr. suhog grozdića (Weinbeerl) i 5 dkgr. kockasto rezane čokolade (koju u peći omekšaj, a izrezanu opet posuši). Primiešaj napokon 14 dkgr. brašna, metni u dugoljasti namazani kalup, lagano peci a reži istom nakon 2—3 dana.

35. Ploške od ruma.
(Rhum-Schnitten).

Od 3 bielanjca snieg i koliko su težka 3 jaja uzmi šećera i miešaj 1 sat, onda još neko vrieme miešaj sa 2 žumanjca, dodaj koliko su težka 2 jaja brašna, 2 žlice ruma, tanko različi na lim maslacem namazan, posiplji krupnim šećerom ili sitno stučenimi ili prst dugoljasto rezanimi bademi i peci uz slabu vatru. Pečeno poreži u prst dugačke, uzke ploške (Schnitten, pa ih redomice uzimlji sa lima.

36. Šibke od badema.
(Mandel-Stangeln).

K sniegu od 2 bielanjca dodaj 2 žumanjca i 14 dkgr. šećera, dobro miešaj a onda dodaj sok i koricu 1 limuna, 4 dkgr. dugoljasto rezana citronata i toliko finih mrvica od rožčića (Kipfeln) da se može tiesto razvaljati. Tiesto provuci ocaklinom od bielanjca, poreži u prst dugačke šibke i peci uz umjerenu vatru.

37. Tvrde poslastice od oraška.
(Harte Muskatzonen).

Na tiesto od 14 dkgr. šećera, 14 dkgr. s kožicom stučenih badema, sladke korice, klinčića, oraška (Muscatnus), korice od limuna,

4 dkgr. brašna i 3—4 žumanjca pa razvaljaj debelo poput hrbta noža. Izreži oblike po volji, metni na lim voskom namazan, uz slabu vatru peci i ocakli.

38. Trešnje u košuljici.

Izaberu se osobito velike, liepe trešnje. Petljika im se ponešto skrati, zatim se obrišu u mekanu krpu, umoče se u tvrdi snieg od bielanjceta, pak u šećerni prašak. Mora se paziti da se previše šećera ne uhvati, tad ih se položi na ravno sito, i tako metne u mljačnu peć da se snieg speče i zatim se odmah nose na stol.

S bielanjcem pripravljene poslastice.

(Mit Eiweiss bereitetes Backwerk).

39. Španjolske poslastice.

(Spanischer Wind. Meringues).

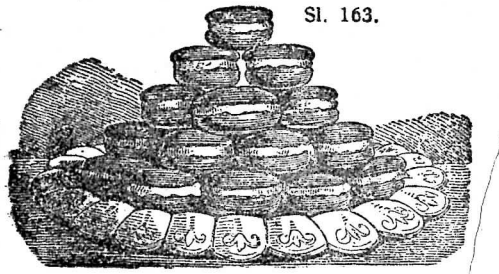
Snieg (Windmasse) od kuhana (gesponen) šećera, ili od 3 bielanjca i koliko su 3 jaja težka šećera uzimlji s 2 srebrne žlice i pravi dugoljaste kupčiće na lim voskom namazan; peci dok postanu poput žemlje žute, u pečenjarki ih ohladi i uzmi s lima pošto si lim ponovno stopila.

40. Delikatne poslastice.

(Meringues).

$^1/_2$ kilograma šećera polij sa 30 kapih limunova soka, zatim ga stuci. Nakon 1 sat primiešaj tvrdi snieg od 12 bielanjaca. Od te smjese načini na papiru kupčiće i malo ih speci. Tad ih uzmi s artije, izdubi, a udubine napuni sa geleeom od limuna. Sad 2 i 2 sastavi, rubove naliči pjenom od šećera i još 5 minuta peci.

Sl. 163.



41. Torta od pinjola ili badema.

(Pignoli- oder Mannel-Torte).

3 bielanjca i 35 dkgr. šećera miešaj $^1/_2$ sata, malo po malo dodaj sok od $^1/_2$ limuna, onda 28 dkgr. pinjola ili badema i prst visoko u kalupe naliči. Uz slabu vatru peci, a onda pojedine dielove sokom od kajsija namaži i skupa ih sastavi.

42. Mandoletti.

K tvrdom sniegu od 2 bielanjca primiešaj 28 dkgr. šećera 7 dkgr. badema, 10 dkgr. lješnjaka dugoljasto rezanih i koricu od 1 limuna. Prst debelo naliči na trakove (Streifeln) hostije, pokrij ih takvim trakovi i peci samo malo, pošto mora ostati mekano.

43. Mandolini.

Krupno izsjeci skupa sa kožicom 14 dkgr. badema, pomiešaj ih sa sniegom od 2 bielanjca i 14 dkgr. šećera, primiešaj 7 dkgr. brašna, metni na dasku, poreži u komade poput oraha velike, načini prst dugačke isto tako debele kobasičice metni ih na lim ne odviše jedan drugomu i speci.

44. Parižke šibke.

(Pariser-Stangeln).

21 do 28 dkgr. oljuštenih i fino izsječenih badema (Mandeln ili lješnjaka posuši na toplom mjestu a onda metni u mužar 21 dkgr. prosijana šećera i 2 bielanjca. Pošto si dugo i dobro tukla u mužaru (Mörser) metni na mlinčanicu šećerom posipanu, razvaljaj pa reži od toga prst dugačke a palac široke šibke. Dok su šibke još jedna uz drugu naliči ih tvrdim sniegom, onda ih pojedine nožem diži i redaj na lim voskom namazan pa ih peci uz slabu vatru.

45. Šibke od sladke korice.

(Zimmt-Stangeln).

Načini tiesto od 20 dkgr. šećera 10 dkgr. skupa s kožicom sitno izsječenih badema, sladke korice, 2 bielanjca i 10 dkgr. brašna, a onda postupaj kao i kod gornjih.

46. Nadjevene šibke od badema.

(Gefüllte Mandel-Stangeln).

Prži 10 dkgr. sitno izsječenih badema sa 10 dkgr. šećera; kad se ohladi razmrvi, a za tim stuci ih s 1 bielanjcetom u tiesto koje se tanko razvalja pa u dva jednaka traka prereže. Jedan se trak (Streif) naliči pekmezom od kajsija (Marillensalse) drugim se trakom pokrije, a ovaj se naliči tvrdim sniegom. Od toga se režu palac široke šibke, na svaku se metne komadić sira od tunja (Quittenkäse) a onda ih peci.

47. Mrki uštipci od badema.

(Braune Mandelkrapfeln).

15 dkgr. badema skupa s kožicom sitno izsjeci, za tim primiešaj snieg od 6 bielanjaca, 15 dkgr. šećera, sladke korice, klinčića, korice od limuna, 7 dkgr. naribane čokolade i 2 dkgr. rumom poškropljenih mrvica od kruha; od toga pravi na lim male kupčiće, a kad su pečeni provuci ih ocaklinom (Glasur).

48. Krive salame.

(Falsche Salami).

15 dkgr. fino stučenih badema, 21 dkgr. šećera i 1 žlicu punu brašna suši na vatri nekoliko vremena, za tim primiešaj snieg od

1 bielanjceta, sladke korice, klinčića, sok od alkermusa, 15 dkgr. fino izrezana citronata i 7 dkgr. dugoljasto rezanih badema. Mlinčanicu dobro pospi šećerom pa tad na njoj od te smjese načini kobasicu, provuci ju čokoladom otopljenom s malo vode na žeravici, pomotaj za tim ovu kobasicu u stučenom šećeru i pusti da se na toplom mjestu suši 3 dana. Kad hoćeš upotriebiti reži na tanko.

49. Torta sa sniegom i tunjami.
(Quittenschnee-Torte).

21 dkgr. pečenih i kroz sito protjeranih (passiranih) tunja miešaj u zdjeli dok postanu biele, onda dodaj 1 žlicu sniega i 1 žlicu stučena šećera, pa tako nastavljaj dok potrošiš 21 dkgr. šećera i snieg od 6 bielanjaca, obojadiši alkermusom da bude crvenkasto, načini kolutiće raznih veličina na hostiju i posuši ih u mljačnoj peći. Pečene kolutiće pekmezom naliči pa metni jedan na drugi.

50. Talijanski marcipan.
(Italienischer Marzipan).

Otopi 40 dkgr. stučena šećera, primiešaj 25 dkgr. dugoljasto rezanih badema, 15 dkgr. pistača (Pistazien), 15 dkgr. grozdjića (Rosinen), 7 dkgr. pinjola, 7 dkgr. citronata i sok od $^1/_2$ limuna. Pomiešano naliči prst debelo na hostiju, ovom takodjer pokrij i u komadiće poreži.

51. Englezki kolačići.
(Engländer).

Miešaj na žeravici dok se svrući, nu nedaj da se posuši 28 dkgr. šećera, 21 dkgr. stučenih badema i 3 bielanjca; za prst debelo naliči na hostiju, posiplji sa 7 dkgr. fino izrezanih badema, pa ih rukom pritisni. Kad se ohladi, poreži od toga šibke (Stangeln), metni ih na zamazani lim i peci uz umjerenu vatru.

52. Rožčići od badema.
(Mandel-Kipfeln).

K dvim bielanjcem primiešaj 4 dkgr. šećera, 14 dkgr. sitno stučenih badema, 2 dkgr. fino izrezanih arančina i koricu od $^1/_2$ limuna; miešaj na vatri, dok se svrući, onda od toga naliči rožčiće (Kipfeln), metni na lim na hostiju i peci uz slabu vatru.

53. Šibke od badema sa sirom od tunja.
(Mandel-Stangeln mit Quittenkäse).

Snieg od 3 bielanjca, 14 dkgr. šećera i 7 dkgr. stučenih badema skupa neka se svrući; s mokrim nožem načini na hostiju prst dugačke, uzke kupčiće, u sredinu po duljini položi komadiće sira od tunja, posiplji krupnim šećerom i jako lagano peci.

54. Svodići od badema.
(Mandel-Bögen).

Snieg od 6 bielanjaca miešaj $^1/_2$ sata sa 28 dkgr. šećera, onda primiešaj 28 dkgr. fino stučenih badema, pa to razdieli u 5 dielova

K prvomu pomiešaj šećer s narandjom (Orangenzucker), k drugomu alkermusova soka, k trećem čokolade, k četvrtom izsječenog pistača (Pistazien); jedno za drugim naliči na hostiju i metni na kalup za svodiće (Bogenmodel), da se speče.

55. Svodići od badema nadjeveni.
(Mandel-Bögen gefüllt).

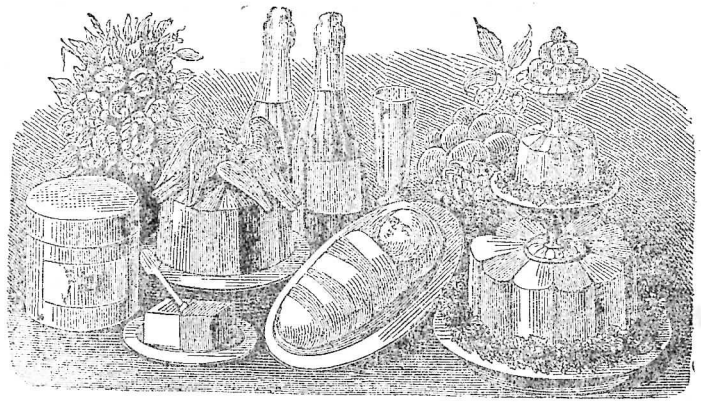
Snieg od 3 bielanjca, 21 dkgr. šećera i sok od $^1/_2$ limuna miešaj dok bude nalik ledu, primiešaj korice od limuna, 21 dkgr. dugoljasto rezanih badema, pa polovicu od svega naliči na trakove hostije, na to metni pekmez od kajsija, pokrij drugom polovicom smjese i peci u za to opredieljenom kalupu.

56. Gurabije.
(Lebkuchen).

Uzmi čašu masti, čašu meda, čašu žumanjaca i sve to zamiesi s finim brašnom, da ne bude ni pretvrdo ni premeko; od toga tiesta načini male krugljice, malo ih raztanji pa u sredinu metni polovicu oljuštena badema. Poredaj ih u medenicu i peci, a iz medenice ne izvadi ih dok se posve ne ohlade, jer se rado razpadaju.

57. Viktoria biskuit.

Sadržaj: 25 dkgr. brašna, $31^1/_2$ dkgr. šećera, $12^1/_2$ dkgr. maslaca, $7^1/_2$ dkgr. gorkih, 5 dkgr. sladkih badema, 15 žumanjaca, 1 limun, čaša curaçao i mrvica soli. Postupaj ovako: Koricu limuna oriblji o šećer, zatim šećer stuci i promiešaj sa prosijanim brašnom, smrvljenimi bademi i solju. Maslac pjenasto razmiešaj, a zatim primiešaj žumanjce i curaçao. Ovom smjesom napune se mali, maslacem dobro namazani kalupi, i tad se peče uz umjerenu vatru. Istom kad je pečeno i posve hladno prevrne se iz kalupah, zatim se svaki komad biskuita oliči marmeladom od limuna, izkiti se liepo rezanim citronatom, opet provuče glasurom od limuna, i tad suši u ohladjenoj peći.



Pjene od skorupa, drhtalice, sladoledi.

(Rahmschaum, Gesulztes, Gefrorenes).

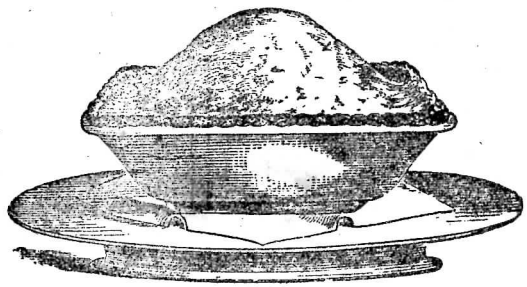
Otopiti mjehur od morune (Hausenblase aufzulösen). Mjehur ili tanko izreži ili čvrsto stuci, pa raztrgaj u komadiće, metni u dobro ocaklenu šerpinju, nalij vodom, pusti preko noći da se namoči, a onda kuhaj $^1/_4$ sata. Kad se sasvim otopio, procedi kroz gustu platnenu krpicu. Ovako otopljen mjehur rabi se za čišćenje drhtalica, hladnetine i vina.

1. Pjena od skorupa k poslasticam.

(Obersschaum zum Backwerk)

Da možeš skorup poput pjene stuči, moraš ga obrati bez mlieka kad je gust no još posve sladak, i prije uporabe metni ga na led ili nekoliko satih u studenu vodu, isto tako razhladi i posudu, u kojoj ćeš pjenu praviti. Prije no što metneš skorup u posudu, obriši ju, da bude posve suha. Sad tuci skorup, dok sav postane kao tvrda pjena. Ako tučeš mnogo skorupa, tad češće obiraj pjenu žlicom. K tvrdoj pjeni primiešaj prosijana šećera, nu da već mnogo ne miešaš. Ukus dodaj kako niže sliedi. Dokle ne trebaš metni na led ili u mrzlu vodu, pa kad uztrebas, naloži u zdjelu.

Sl. 164.



2. Pjena od skorupa sa vanilijom.

(Obersschaum mit Vanille.)

K tvrdo stučenoj pjeni kako je gore označeno od 3½ do 4 decilitra skorupa primiešaj 10—15 dkgr. fino stučenog šećera a tek na posliedku fino stučene vanilije.

3. Pjena od skorupa sa čokoladom.

(Obersschaum mit Chocolade.)

7 dkgr. fine s vanilijom čokolade kuhane s pol žličice vode miešaj dok se ohladi, a onda malo po malo dodavaj pjenu od ½ decilitra skorupa i 10 dkgr. šećera.

5. Pjena od skorupa sa kavom.

(Rahmschaum mit Kaffee).

Jaku crnu kavu od 5 dkgr. miešaj na ledu sa 14 dkgr. šećera dok bude žilavo, a onda primiešaj pjenu od 4 decilitra skorupa.

5. Pjena sa šatoom.

(Weinschaum).

Šato od 2 decilitra malage, 5 žumanjaca i šećera po volji kad je hladan pomiešaj sa pjenom od 3 decilitra skorupa i šećerom, pa podloženu s voćem metni u hrskavicu (Kruste).

6. Skručena pjena od kajsija.

(Gesulzer Marillenschaum).

Protjeraj kroz sito (passiren) 10 liepih, zdravih kajsija, pa ih tad miešaj s 14 dkgr. prosijana šećera, primiešaj 4 decilitra dobra mlieka od badema (Mandelmilch) i 2 dkgr. klijevine (Gelatine), a najposlie pjenu od 2 decilitra skorupa, sve metni u kalup, da se skruti.

7. Ruski puding.

(Russischer Pudding).

U mlieku otopi 2 dkgr. klijevine (Gelatine), dodaj 2 decilitra skorupa, 12 žumanjaca i 10 dkgr. šećera, pa krkljaj (sprudlaj), dok dobiješ kremu. Dok se ohladi dodaj šećer, rum i 7 dkgr. grozdjića (Rosinen), a kad se posve ohladi $^1/_2$ litre skorupa u pjenu stučena; metni u kalup dvopekom obložen, pa neka se tako skruti.

8. Skručena krema od čokolade.

(Gesulzte Chocolade-Crême).

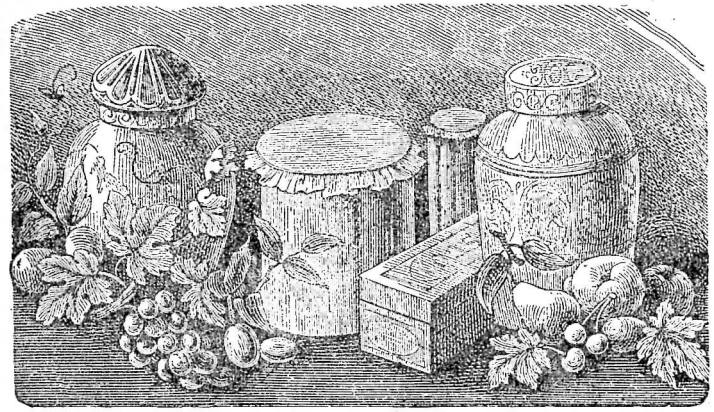
S nešto vruće vode otopi 15 dkgr. fine čokolade i 7 dkgr. šećera; miešaj na vatri dok bude posve gladko, primiešaj 15 grama

otopljene klijevine (Gelatine), pa kad se ohladi pridaj ka kremi od 4 žumanjca, 7 dkgr. šećera i 2 decilitra skorupa; najposlie dodavaj malo po malo pjenu od 3 decilitra skorupa.

9. Skručeni šato.

(Gesulzter Chadeaux).

Skuhaj od 4 decilitra dobra biela vina šato kako je na strani 231 označeno, diži u mrzloj vodi i neprestano tuci dok se posve ohladi, onda dodaj 1 dkgr. otopljene klijevine (Gelatine). Kad se posve ohladi tim napuni jedan kalup, pa neka se skruti.



Drhtalice.

(Sulzen).

1. Drhtalice od vanilije.

(Vanille-Sulze).

Otopi 25 dkgr. šećera sa $^1/_2$ litre vode, dodaj 15 grama otopljena mjehura od morune (Hausenblase) i komadić mohune od vanilije, kuhaj i čisti pa prociedi kroz napeti ubrusac. Obojadiši i daj za ukras nekoliko kapih crvičine (Cochenille) i nešto likera od vanilije, ili vodu od trešanja i limunov sok.

2. Drhtalica od ukuhanih sokova.

(Sulze von eingesottenen Säften).

Kuhaj 10 dkgr. šećera sa 7 decilitara vode, dok bude čisto primiešaj 5 decilitra ukuhana soka od grozdića (Ribiseln), malina (Himbeer) i drugog voća, malo limunova soka i 2 dkgr. mjehura od morune (Hausenblase) otopljena sa 4 decilitra vode i sokom od limuna; ociedi, ohladjeno metni u kalup, pa obloži ledom i metni u mrzlu vodu.

3. Drhtalica od jagoda ili limuna.

(Erdbeer- oder Himbeer-Sulze).

Kuhaj 28 dkgr. šećera sa 7 decilitara vode dok ne pravi težke kaplje. Polovinu izlij na $1^1/_2$ litre izabranih jagoda, pokrij, pa neka tako stoji cielu noć. Drugu polovicu šećera prokuhaj sa 2 dkgr. otopljena i kuhana morunjeg mjehura (Hasenblase) i sokom 1 limuna, prociedi vruće u zdjelu kroz napeti ubrusac i sok od jagodah k tomu,

sve skupa ponovno procedi i napuni jedan kalup. Drhtalici od malina doda se sok od 2 limuna ili sok od bielog grozdića (weisse Johannissbeeren).

4. Drhtalica od grozdića.

(Ribisel-Sulze).

S petljikah očupane grozdiće zdrobi, pa sok kroz sito procedi, neka stoji nekoliko satih, a onda čisto ocedi. Na $^1/_2$ litre takova soka daj 30 dkgr. šećera, 17 grama morunjeg mjehura, procedi, a kad je posve jasno, pusti neka se skruti.

5. Drhtalica od kajsija.

(Marillen-Sulze).

Kuhaj 25 dkgr. šećera, dok bude posve jasan, prelij ga na 15 komada sočnih, jako žutih, olupljenih i prepolovljenih kajsija, pa pusti pokriveno neka stoji 24 sata, ili malo prokuhaj i kroz ubrusac procedi. Dodaj sok od 2 limuna i 17 grama otopljena morunjeg mjehura, još jedanput procedi u kalup, pa neka se u ledu skruti.

6. Drhtalica od bresaka.

(Pfirsisch-Sulze).

U 28 dkgr. pročišćena šećera kuhaj 6 velikih bresaka, olupljenih i prepolovljenih, isto tako i zrna od koštica dok breskve omeknu, onda pokriveno pusti da se ohladi. Procedjeni sok pomiešaj sa $2^1/_2$ dkgr. s dobrim vinom otopljena morunjeg mjehura, a drhtalicu podloži kuhanimi ploškami od bresaka.

7. Drhtalica od tunja.

(Quitten-Sulze).

28 dkgr. šećera kuhaj sa 7 decilitara vode, a s ovim 3 obrisane u ploške porezane tunje, dok omeknu. Sok procedi kroz sito, dodaj 1 dkgr. morunjeg mjehura, nešto limunova soka i crvičine (Cochenille), da drhtalica bude crvenkasta, procedi kroz ubrusac, pa metni u zdjelu, da se skruti.

8. Drhtalica od jabuka.

(Aepfel-Sulze).

12 komada borsdorfskih ili mušanskih jabuka na ploške rezanih kuhaj sa $1^1/_2$ litre vode, dok posve omeknu. Sok mirno kroz ubrusac procedi, a onda kuhaj sa 21 dkgr. šećera, dok ne pravi težke kaplje. Dodaj 1 dkgr. morunjeg mjehura, pa pusti voćem podloženo neka se skruti. Uzme se s toga manje morunjeg mjehura, pošto je sam sok od jabuka ljepčiv. U malih kalupih neka se skruti, izvrni i tako posluži.

9. Drhtalica od groždja.

(Weintrauben-Sulze).

Očupaj jagode s jako zrelog i dobrog groždja i kroz ubrusac ih protari (prešaj). Na $^1/_2$ litre takova soka, koji se pusti da neko vrieme stoji, a onda se procedi, uzme se 14 dkgr. pročišćena šećera, nešto limunova soka i 27 grama morunjeg mjehura. Još jedanput kroz ubrusac procedi, pa najprikladnije jest, da se skruti u kalupu nalik grozdu.

10. Drhtalica od punča.

(Punsch-Sulze).

Na 28 dkgr. očišćena šećera primiešaj 2 čaše pune kinezkoga ili kukuruznoga čaja, $^1/_2$ čaše limunova ili soka od narandje, nekoliko žlica ruma i 17 grama otopljena mjehura. Ne smije biti svega skupa preko 7 decilitara.

11. Drhtalica od ruma.

(Rhum-Sulze).

28 dkgr. šećera neka vri (kipi) sa $^1/_2$ litre vode, kad bude čisto, dodaj 17 grama morunjeg mjehura i 2 decilitra ruma.

12. Drhtalica od vina.

(Wein-Sulze).

Kuhaj $^1/_2$ sata $^1/_2$ litre dobrog bielog vina sa šećerom, sladkom koricom, klinčići, koricom od limuna i narandje. Dodaj pročišćena šećera, od 1 limuna sok i 2 dkgr. u vinu otopljena morunjeg mjehura, a onda procedi.

Sladoledi.

(Gefrorenes).

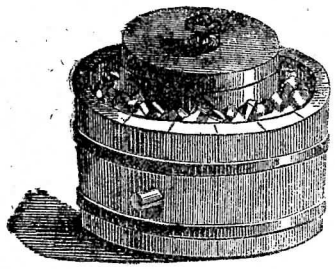
13. O sladoledu u obće.

(Vom Gefrorenen überhaupt).

Za sladoled mora se imati kositrena škrabica (zaklopčica, Büchse) s dobro pristalim zaklopcem, da se ne otvori, uslied čega pao bi led u nutra, a taj bi pokvario dobar ukus sladoledu. Onda postupaj na sliedeći način: 2 sata prije uporabe stuci led u sasvim male komadiće; jedan dio leda metni u škaf posvuda jednako širok a ozdol mora imati otvor, da se može voda propuštati. Sad pospi na led nekoliko šaka krupne soli, opet metni led opet sol i tako nastavljaj dokle god ne napuniš škaf. U sredini ostavi prostor u koji se postavi škra-

bica (Büchse), u kojoj se nalazi za sledjenje priredjena smjesa; oko škrabice metni toliko razciepana leda i soli, da ciela škrabica bude u ledu zatrpana osim poklopca, koji mora biti posve slobodan i koji je providjen ručkom (Handhabe) s toga, da možeš škrabicu uviek okretati. Okretanje škrabice mora se naglo obaviti, nu ipak treba češće unutra pogledati i ono malo lopaticom odriešiti, što se je po stranah škrabice uhvatilo, pa sa sadržinom na fino sdrobiti. Osobito se mora paziti da ne bude sladoled grudav i ledkast, akoprem mora biti tvrd, to ipak mora biti poput maslaca fin i nježan. To postigneš uz neprestano kretanje, ponovno od stienah odriešenje s lopaticom i miešanje. Pošto si vodu s leda pustila da odteče, i pošto si najmanje 4 put lopaticom odriešila, što se na stiene škrabice sleglo, opet čvrsto zatvori, led osoli, cielu škrabicu ledom pokrij, i tako neka 1 sat stoji. Prije nego ćeš poslužiti naglo uroni škrabicu u vrelu vodu, dobro ju obriši i prevrni u staklenu zdjelu. Hoćeš li imati sladoled u kakovom obliku, tad ga obradjuj u škrabici dotle, dok dobiješ tvrdu smjesu, tad naliči kalup, što si već od prije držala na ledu, tvrdo poklopi i opet metni na led.

Sl. 165.



14. Sladoled od čokolade.

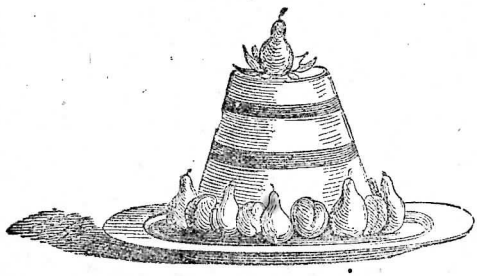
(Chocolade-Gefroren s).

Kuhaj i krkljaj (sprudlaj) 7 decilitara dobrog skorupa, 14 dkgr. šećera sa 6 komadića najfinije čokolade dotle, dok se sve otopi; neka se ohladi, metni u škrabicu (Büchse), pa dalje postupaj, kako je u uvodu naznačeno.

15. Sladoled od jagoda.

(Erdbeer-Gefrorenes).

Sl. 166.



Kroz sito protjeraj $1^1/_2$ litre dobrih, zrelih i očišćenih jagoda stisni k tomu sok od 2 limuna, kuhaj 30 dekagrama šećera sa čašom vode dotle dok pravi težke kaplje, onda ga s gornjim promiešaj, a kad se sve skupa ohladi metni u škrabicu (Gefrierbüchse).

16. Sladoled od limuna.

(Citronen-Gefrorenes).

Kuhaj $^1/_2$ kilograma šećera u 13 decilitara vode, pjenu obiraj i i dodaj sitno rezanu lupinu od 1 limuna. Kad se šećer ohladi, iztisni u nj sok od 5—6 limuna, pa pusti da se sledi.

17. Sladoled od ukuhanih sokova.

(Gefrorenes von eingesottenen Säften).

Na 4 decilitra soka uzme se 14 dkgr. šećera; kuhaj ga sa 4 decilitra vode dotle dok se otopi, onda prelij topli na sok, dobro skupa promiešaj; u ovu smjesu iztiskaj sok od limuna, pa dalje postupaj kao sa ostalim sladoledima.

18. Sladoled od lješnjaka.

(Haselnuss-Gefrorenes).

Obieli 28 dkgr. talijanskih lješnjaka, posve ih čisto izperi u bistroj vodi i stuci fino poput tiesta; prokuhaj 7 decilitara dobra skorupa, stučene lješnjake metni u zdjelu za juhu, polij ih mljačnim skorupom, pa uz višekratno miešanje pusti da 1 sat stoji. Onda dodaj 21 dkgr. stučena šećera, više puta promiešaj, pa kad se šećer otopi i smjesa posve ohladi, tad protjeraj (prešaj) kroz ubrusac, prelij u škrabicu (Büchse) i dalje postupaj kako je u uvodu spomenuto.

19. Sladoled od malina.

(Himbeer-Gefrorenes).

Iztiskuj maline kroz čisti ubrusac; na 7 decilitara soka uzmi 23 dkgr. šećera, pa neka se šećer u soku otopi; k tomu primiešaj sok od 4 limuna, ovu smjesu metni u škrabicu i postupaj kao i s ostalim sladoledima.

20. Sladoled od kave.

(Kaffee-Gefrorenes).

14 dkgr. pečene kave metni u zdjelu za juhu, pa u isti hip polij sa 7 decilitara vrelog skorupa, pokrij i tako neka stoji $^1/_2$ sata. Onda ociedi u lonac, u kojem si dobro razmutila 21 dkgr. šećera sa 8 žumanjaca; metni na žeravicu, pa miešaj neprestano, dok se sgusti; onda prelij u drugi lonac, još neko vrieme miešaj, dok se ohladi, pa tad i s ovim postupaj, kao sa svimi sladoledi.

21. Sladoled od višanja.

(Weichsel-Gefrorenes).

Višnje čisto operi, u mužaru ih stuci i kroz sito protjeraj; na 7 decilitara soka od višanja kuhaj 42 dkgr. šećera s 2 decilitra vode, dok se šećer sasvim otopi; onda iztiskaj u sok od višanja sok od

3 limuna, sve skupa dobro promiešaj. Hoćeš li pomiešati sa skorupom, tad uzmi na 7 decilitara soka 4 decilitra skorupa, u skorupu otopi 14 dkgr. šećera i dobro promiešaj sa sokom od višanja; u cielom se postupa kao i sa ostalim sladoledima, jedino ako promiešaš skorup, tad moraš izostaviti limunov sok.

Isto tako pripravlja se sladoled od jagoda sa skorupom. Pomiešaj 7 decilitara jagoda, u kojih si otopila 42 dkgr. šećera sa 5 decilitara skorupa tim napuni škrabicu (Gefrierbüchse) i radi kako je u uvodu naznačeno.

22. Sladoled od punča.

(Punsch-Gefrorenes).

Na 28 dkgr. šećera, kuhana sa 4 decilitra vode, kad ohladi, metne se $3^1/_2$ decilitra ruskog čaja, sok od 4 narandje, i od 1 narandje koricu, sok od 2 limune i 1 korice, pa kad se na pol sledi, metni 1 žlicu ruma.

Hladna i topla pića.

(Warme und kalte Getränke).

1. Čokolada.

(Chocolade).

Uzmi 3 velike šalice mlieka, poreži u komadiće 10 dkgr. čokolade, s nešto mlieka metni ju u tavu (Pfanne) neka se na vatri otopi pa ju medjuto dobro razmiešaj. Onda dolij ostalo mlieko, kuhaj, prelij u visoku i uzku posudu, neka čas stoji, onda jako krkljaj (sprudlaj) i posluži. Hoćeš li čokoladu s pjenom, tad uzmi na mjesto mlieka skorup, za vrieme krkljanja meći pjenu u šalicu, nalij čokoladom tako da se pjena digne u vis nad šalicu. Sad možeš posipati naribanom čokoladom i šećerom pa opaliti razbieljenim željezom. Ili promiešaj kad hoćeš poslužiti čokoladu s 1 žumanjcem koji si prije s hladnim mliekom razmutila. S čokoladom posluži rožčiće (Kipfeln), dvopek (Zwieback) i slično.

2. Čokolada s vodom

(Chocolade mit Wasser).

Pripravlja se poput gornje, jedino moraš uzeti više čokolade pa ju dobro razmiešaj. Posluži s popršenimi rožčići (Kipfeln) ili ploškami žemlje ili frižkim božićnim kolačem (Milchbrod).

3. Kakao.
(Cacao).

Pečena i stučena zrna i mošnjice od kakao-a skupa promiešaj pa od toga uzmi 3 pune žlice i ukuhaj u 4 decilitra vrele vode, miešaj dok ponovno počme kipjeti, a onda neka se polako još $^1/_4$ sata kuha. Dodaj 1 žlicu mrzle vode i metni izvarak (Absud) na stranu da se probistri. Pije se kano i kava sa mliekom i šećerom.

4. Kako se pripravlja kava.
(Die Art den Kaffee zu bereiten).

Kolikv god je kava razprostranjeno piće i koliko god se jednostavno pripravlja, to se ipak često nepostigne njena moguća dobrota. Prije svega odlučuje vrst kave. Dobra zrna jednako padaju kad ih se metne u mrzlu vodu. Za pokus nije li kava pokvarena metni ju malo u vrelu vodu; bude li voda žutkasta, tad je kava dobra; bude li zelenkasta ili mrka, tad je kava ili obojadisana ili pokvarena. Svakako je dobro kavu u mljačnoj vodi oprati pa u rubcu na suncu ili obrisanu na papiru na toplom štednjaku (Sparherde) posušiti. Onda ju čistu proberi da odstraniš kamenčiće, pokvareno zrnje i slično. Kava mora biti koliko je moguće frižko pečena, istom kad trebaš samlivena, a zaliha (Vorrath) se drži u dobro zatvorenoj staklenoj ili porculanskoj posudi. Kad pečeš, nastoj da ti bude vatra samo izvana oko bubnjića a ne upravo pod njim. Uz neprestano okretanje još moraš češće spravu u vis podignuti i dobro stepsti da kava ne bude nejednako pečena. Kad se puši i počme pucati, moraš oprezno paziti da te ne prevari već da ostane sjajna i svietlo-mrka. Kad si već blizu koncu, tad drmaj spravu, nu ne na vatri, dok se izgubi nešto velike vrućine, a onda ju metni u zdjelu i pokrij. Sprava za pečenje mora se iza svakog pečenja s čistim lugom oprati i na toplom ognjištu posušiti. Mnogi predpostavljaju bubnjićem tavu (Pfanne) za pečenje kave. Kad je već kava pravi stupanj pečenja postigla, tad ju odmah sasuj na lim ili sito, da se što prije ohladi.

Samlivenu kavu metni na sito c i e d i l j k e (Filtrirmaschine) pošto si ju od donjeg diela odstranila da se nebi u nj štogod natrunilo. Za 6 šalica kave uzme se $5^1/_2$ dekagrama samlivene kave i 5—7 decilitara vode ili izvarka (Sud). Izvarak prokuhaj u mjedenoj tavi (Messingpfanne) pa vrelim malo po malo nalievaj kavu. Nekoji dodavaju i malo primjese od smokava (Feigenkaffee) uslied čega ima kava ljepšu boju.

Kod s p r a v a h o d p o r c u l a n a pusti se kava do porabe u donjem dielu.

Kod l i m e n i h s p r a v a h odlije se kava odmah u porculansku posudu u vruću vodu utopljenu, pa se pusti dok se skorup skuha u vrućoj vodi da stoji, uslied čega još se razvija miris kave.

Isto tako pripravlja se c r n a k a v a poslie objeda. Za to se najbolje vrsti upotriebljuju, pa se obično pomieša jaka vrst kave s ukusnom (na primjer: mokka i java) nu svaka se peče posebice. Kava dobiva na dobroti ako se je više pripravlja.

Kad kuhaš kavu u ocaklenoj mjedenoj ili zemljanoj posudi, pomiešaj polovinu kave u mrzlu vodu, a drugu polovinu kad vri, povuci na stran i pusti 10 minuta da se sbistri pošto si oblijala s malo hladne vode.

5. Na turski način.
(Auf türkische Art).

Svaki se dan iznova peče kava da bude kestenjave boje, drvenim se tukačom (Stössel) stuče, pa za 1 malu šalicu metne se 1 puna žličica kave u ibrik (Kanne) u vrelu vodu, pomieša se, pa kad malo stoji nalije se jošte gusta u šalicu.

6. Ledena kava.
(Eis-Kaffee).

Jako dobru crnu kavu natoči u bocu (flašu), začepi i metni na led. Sad tuci skorup dok bude pjenast, malo ošećeri i takodjer metni na led, ili miešaj dok bude nalik lakom sladoledu. Ovakav skorup primieša se kavi, metne se u čaše a na vrh metne se još nešto pjene.

7. Č a j.
(Thee).

Akoprem je crni čaj slabiji od zelenoga, to ga ipak mnogi predpostavljaju, pošto je manje izložen patvorenju (Verfälschung). Osobito je ukusan kad pomiešaš 15 dkgr. carskog čaja (Kaisermelange) i 21 dkgr. cvieta od čaja (Blüthenthee). Kad si metnula čaj u ibrik (Kanne) i to za 6 šalica 3 pune žlice, tad iz početka nalij na čaj samo nekoliko žlica vrele vode, da listići nabreknu, onda nalij ostalu vodu pa nakon 4 minuta prociedi čaj u šalice. Dulje ne smije čaj čekati jer gubi na boji i ukusu pa može biti i škodljiv. Što odmah ne trebaš ociedi pa ti rabi kašnje za dolievanje. Za kuhanje čaja najbolji su samovari.

8. Čaj s rumom.
(Thee mit Rhum).

Načini slab čaj pa dodaj ruma i šećera s vanilijom po volji.

9. Čaj s limunovim sokom.
(Thee mit Limoniensaft).

K vrućem čaju primieša se limunova soka i šećera po volji.

Piješ li čaj sa s k o r u p o m, tad ne prokuhavaj skorup već posluži hladan.

10. Punč.
(Punsch).

Metni u lonac na komadiće izsječeno 56 dkgr. šećera, k tomu sok od 1 limuna i 3—4 narandje i $^1/_2$ male čašice ruma. To metni pokriveno na toplo mjesto. Onda izlij $1^1/_2$ litre vrele vode na 9 grama ruskog čaja; nakon nekoliko minuta ociedi, prelij k šećeru i odmah posluži. Napose u boci posluži rum, da si svaki po volji nalije.

11. Topli punč s jaji
(Warmer Eier-Punsch).

$^1/_2$ boce (butilje) bakatora ili koje ti drugo slabo vino, $^1/_2$ boce araka, $^3/_4$ kilograma stučena šećera, sok od 2 narandje i 2 limuna, fino izreži samo žutu koricu od 1 narandje, 18 jaja i 7 decilitara vode jest sastavina ovoga punča. 6 cielih jaja i 12 žumanjaca u loncu dobro promiešaj sa šećerom, onda malo po malo dolij vino, arak i vodu i dodaj žutu koricu od narandje. Lonac metni u razvrućenu tavu a onda nad žeravicu, pa s dobro povezanom i tvrdom šibom od brezova šibja tako dugo tuci, dok se sasvim sgusti i u finu pjenu pretvori te lonac napuni. Uzmi s vatre, tuci još 6 minuta, prociedi kroz jako fino sito i posluži u za to opredieljenih vrčićih.

12. Varenik.
(Glühwein).

Dobro bielo ili crveno vino ošećeri po volji, dodaj nekoliko klinčića, komadić sladke korice (Zimmt) i malo korice od limuna pa neka se kuha dok počme kipjeti. Onda izvadi kinčiće, limunovu i sladku koricu, metni u bocu pa zavij u ubrusac i tako nalievaj u čaše.

13. Grog.

$2^1/_{10}$ litre vrele vode, $^2/_3$ boce (butilje) dobrog araka i 42 dkgr. šećera skupa svrući, pa ako je prejako dolij još vrelom vodom.

14. Biskup.
(Bischof).

Fino izrezanu koricu od jedne gorke i $^1/_2$ sladke narandje metni u 7 decilitara crvenog vina, neka 8 dana pokriveno stoji, onda kuhaj 56 dkgr. šećera sa sokom od 1 narandje, a kad se ohladi dodaj prociedjeno vino. Ovaj se extrakt služi s crvenim varenikom (Glüwein).

15. Kran pampuli.

Natari limunom pa oriblji 42 dkgr. šećera, te krkljaj (sprudlaj) sa 12 žumanjaca i 2 decilitra vina; u zdjeli upali $^7/_{10}$ litre dobre šljivovice, uz to neprestano miešanje neka se šljivovica svrući, plamen ugasi, krkljaj (sprudlaj) dobro sa žumanjci i nalij u čaše.

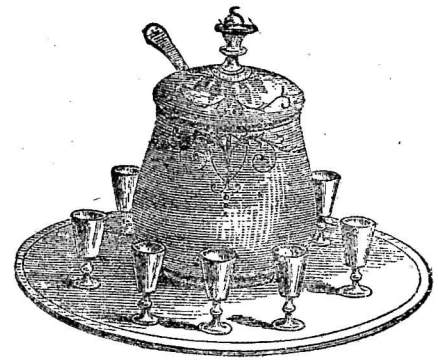
16. Hoppelpoppel ili ruski punč.
(Hoppelpoppel oder russischer Punsch).

Krkljaj (sprudlaj) dok bude pjenasto 4 žumanjaca i $^1/_4$ litre dobra skorupa sa šećerom i oraškom (Muscatnuss) pa dodaj $^1/_8$ litre ruma. Hoćeš li topli ruski punč tada krkljaj samo 2 žumanjca i $^1/_4$ litre skorupa, a šećera i ruma dodaj po volji.

17. Stožernik.
(Kardinal).

Ananas srednje veličine olupi i poreži u tanke ploške, na nj nalij pocu dobrog crvenog vina i pokrij. Nakon nekoliko satih dodaj

Sl. 167.



10 dkgr. šećera i 4 decilitra vode; kada se šećer otopi prociedi ovo k jednoj boci šampanjca, ovu smjesu nalij u boce (flaše) i prije upo rabe metni na led.

18. Kukuruzni čaj.
(Kukuruz Thee).

Hraniv, lako probavljiv i što ne uzrujava jest čaj (Thee) od kukuruza. Nekoliko satih prije uporabe stuci nešto kukuruzna zrnja i u čistu vodu namoči, a onda kuhaj dokle god ne bude voda sluzava i ne miriše poput vanilije. Pije se sa šećerom i mliekom na mjesto kave, ili sa šećerom i rumom ili vrućim crvenim vinom.

Sa mliekom, šećerom i žumanjci, pripravljen kao laka krema pije se poslie predavanja i sličnog, da se grlo nakvasi.

19. Limunada.

U $1^1/_2$ litre svieže vode stisni sok od 3 limuna, metni 21 dkgr. šećera, malo fino naribane korice od limuna, pusti da 1 sat stoji na hladnom mjestu, onda ociedi i posluži.

20. Mlieko od badema.

(Mandelmilch).

28 dkgr. obieljenih sladkih i 17 grama obieljenih gorkih badema (Mandeln) jako sitno smrvi te sa $4^2/_{10}$ litre hladne vode malo po malo razmiešaj i tad pusti da neko vrieme stoji. Onda prociedi to mlieko od badema (Mandelmilch) kroz čisti i s više voda plavljeni ubrusac; zatim promiešaj sa 28 dkgr. stučena sladora, još jedanput prociedi, u bielu bocu pretoči i metni na led.

21. Ledena kava na drugi način.

(Eis-Kaffee).

Od 28 dkgr. istom pečene kave skuhaj 7 decilitara dobre, jako čiste kave, jako ju osladi, metni u škrabicu (Gefrierbüchse) pa neka se dobro ohladi. Onda promiešaj $1^1/_2$ litre dobrog skorupa sa 14 dkgr. šećera, na ledu stuci da bude pjenasto a malo prije uporabe promiešaj s kavom pa posluži ili u čašah ili u šalicah.

22. Svibanjsko vino.

(Maiwein, Waldmeister).

U svibnju istom procvali prvenac (Waldmeister) uberi, 5—6 satih neka bude u hladu da uvene, onda očupaj s debelih petljika cvjetiće, metni u vrč, pa na svaku šaku prvenca (Waldmeister) metni 7 decilitara slabog bielog vina, šećerom osladi, u nutra metni 1 narandju u križke porezanu, pa neka tako stoji 1 sat; zatim napuni čaše pa skupa sa križkami narandje posluži.

23. Šerbet.

(Sorbet).

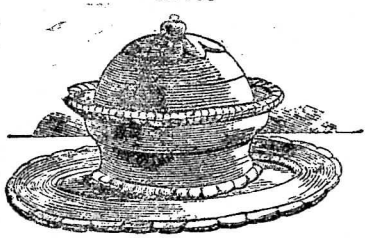
Jako zrele jagode ili maline (Himbeeren), kajsije (Marillen) ili praskve (Pfirsiche) i tako dalje stiskaj, primiešaj malo vode i taj sok ociedi. Zatim dodaj šećera, limunova soka i nešto maraskina pa metni na led ili metni u nutra komadiće leda i posluži u čašah nalik kaležom.

Ili u čaši pomiešaj sladoled od kajsija (Marillen), narandja ili ananasa, pa kad bude voden posluži.

24 Ananas. Ból.

(Bowle).

Si. 168



Liep i posve zreli ananas olupi, u ploške poreži i finim šećerom jako posuj; tako metni u zdjelu od porculana, pokrij, pa tako neka stoji preko noći. U jutro nalij na ananas 3 boce finog bielog vina i dodaj još 30 dkgr. šećera i posluži u ledu. Služiš li se konservom ananasa, dovoljno je, ako uzmeš $^1/_2$ šećera, od gore naznačene količine.

25. Knikebajn.

Uzmi čašu i nalij u nju malo konjaka i isto toliko finog likera, da bude čaša na pol puna; sad pozorno izrieši žumanjac od bielanjca, čitav metni u čašu pa ju tad napuni maraskinom.

26. Liker od vanilije.

(Vanille-Liqueur).

Uzmi 28 decilitara najbolje rakije komovice, 14 decilitara sladka skorupa, 17 grama crvičine (košenila), isto toliko izrezane vanilije i 84 dkgr. šećera. Jedno za drugim dobro promiešaj, pa drži 14 dana u boci (flaši) na toplom mjestu, onda prociedi kroz bugačicu i metni u boce.

27. Rakija od višanja.

(Weichsel-Branntwein).

Zrelim višnjam odkidaj petljike (Stengel), i naslaži ih u veliku bocu, nalij dobrom rakijom, dodaj malo sladke korice i klinčića, pa nakon nekoliko dana, pošto je rakija boju od višanja u sebe uvukla, ociedi i opet nalij, a tako isto se pravi i od trešanja.

28. Gorka rakija.

(Bitter-Branntwein).

U 2 litre dobre rakije metni 9 dkgr. korice od narandje, 8 grama pelina, 8 grama crvene kitice (Tausendguldenkraut), 4 grama kravogaza (Engelwurzel), 8 grama korienja od ljubice, 8 grama čkalja, 4 grama sladke korice (Zimmt) i 4 grama oraška (Muscatnuss). Ovako smiešano neka stoji do tri nedjelje, onda kroz gusto platno prociedi, pa dodaj $^1/_2$ kilograma otopljena šećera.

29. Pića za bolestne.

(Getränke für Kranke).

Za bolestne u prvom redu rabi se limunada i mlieko od badema (Mandelmilch). Prva daje se topla kad trpimo od nahladah, isto tako kad se žuč poremeti, proti skorbutu i sličnim bolestim, a hladna je nuždna kod groznicah i upalah, jer je najugodnije piće. Mlieko od badema je najizvrstnije i najmanje uzruvajuće piće. Od oguljenih badema pravi se i daje mljačno za kašalj, a kao razhladjujuće piće pravi se od neoguljenih badema za proliev.

30. Voda od ječma.

(Gerstenwasser).

Po prilici 14 dkgr. ciela i samo obrisana zrnja od ječma kuhaj sa $1^1/_2$ litre vode, dok ne popuca kožica, sad neka čas postoji, a onda čisto kroz ubrusac prociedi. Ovaj se izvarak (Absud) pomiešа sa malo limunova soka ili s vinom i šećerom, pa se pije kad trpimo od pro-

muklosti, kad nas draži na kašalj ili proti nahladi u trbuhu. S oguljenimi bademi načinjeno kao lako mlieko od badema jest kod upalah osobito koristno i razhladjujuće piće.

31. Sluzavo piće.
(Schleimiges Getränk).

Prekrupu (gerollte Gerste) ili rižu ili ovsenu kašu (Hafergrütze) kuhaj s vodom ili juhom; ovaj sluzavi izvarak (Absud) se ociedi i pije mljačan kod proljeva. K vodi od prekrupa (Gerstenwasser) može se dodati i malo limunova soka. Za vodu od kačuna (Salepwasser) ukuha se 1 žličica kačunova praška (Saleppulver) u 4 decilitra vrele vode, neka vrije nekoliko minuta, onda neka čas postoji a za tim se prociedi.

32. Ražena voda.
(Roggenwasser).

Kuha se poput gore naznačene kačunove vode (Salepwasser), tako, da se 1 žličica raženog brašna ukuha u 4 decilitra vrele vode. Pije se proti nahladam i sušici.

O shranjenju zalihe.
(Aufbewahrung der Vorräthe).

1. Brašno, mûka.

Uviek se postaraj da imaš suho brašno, jer ne samo što ti d nuždno za neke hrane da ljepše uspiju, već je i mnogo izdašnije oj, mokrog brašna. Isto je tako potrebno imati više vrstih brašna u zalihie pošto za poslastice i skvašeno tiesto (Hefenteig) trebaš najfinije, dočim za osmočene (abgeschmalzen) i slične tjestenine bolje je i tečnije prostije brašno ili barem pomiešano; isto tako za zapražak (Einbrenn) za umake (Saucen) i juhe uzimlje se najfinije brašno, a za sve ostale zapražke prostije (Griesmehl). Pripravljeno brašno drži se na suhom i prozračnom mjestu i pazi, da ti je zaštičeno od praha. Često se mora pomiešati i po 2 put na sito prosijati. Prije nego li novu zalihu metneš u shranište (Behältniss), moraš ga od ostatka starog brašna dobro očistiti.

2. Domaći kruh.
(Haus-Brod).

Za jedan hljeb kruha obično se uzimlju 2 litre najfinijeg raženog brašna. Najprije to brašno 2 puta prosijaj, pa dosta vrućom vodom (koliko prsti topline podnesti mogu) načini kusasto (brockig) — nu ne poput kaše — meko tiesto. Osoli i dodaj sladkog januša (Anis), pa neka pokriveno stoji. Medjuto načini od 2 dkgr. kvasca u mlieku otopljena s pšeničnim brašnom kvas, pa kad se ovaj digne pomiešaj s raženim brašnom. Tiesto mora biti tvrdo, pa se s naporom s obadvie ruke miesi, dok puca pod rukama i od njih se rieši posve dobro kad je obradjeno. Pokriveno pusti da se digne uz toplo ognjište, pa kad se je dobro nadiglo, metni ga na toplu i omûčenu mlinčanicu i opet ga dobro obradi, uslieg čega postane jako šupljikavo. Načini štrucu ili hljeb, metni u košaricu na omûčeni ubrusac, pa neka se još jedanput digne. Ako pečeš u pečenjarki (Rohr), metni već prije opeku u nutra, na ovu metni lim, na koji se tad prevrne kruh; prije pečenja naliči kruh hladnim mliekom, kad ga okreneš opet hladnim, a kad pečen

izvadiš, onda s toplim mliekom. Ako kod pekara pečeš kruh, tad pošalji prije nego se po drugi put digne. Uredit se mora vrieme prema tomu kada pekar peče, da se kruh u pravo vrieme po drugi put premiesi. Ako se nije dosta nadigao, pa ako je velika gornja toplina, tad se odpusti korica od sredine, a ako se miesi previše vlažan i ako se dosta nedigne, tad bude nedopečen (speckig).

Za ražen kruh s krumpirom uzme se k gornjoj smjesi $^1/_2$ kilograma kuhanog i kroz sito protjeranog krumpira, a na mjesto sladkog januša (Anis) kumin.

3. Spravljanje mlieka i skorupa.

(Aufbewahren von Milch und Obers).

Da se mlieko i skorup u ljeti od jednoga do drugoga dana sladko uzdrži nije samo nuždno držati ga na hladnom mjestu, već se mora nastojati, da zrak k njemu ne dopre. Mlieko što rabiš za djecu najsigurnije sačuvaš kad metneš u bocu i dobro začepiš, češće promieniš mrzlu vodu, u kojoj se hladi, ili vlažne krpe, kojimi se boca (flaša) pomota. Metneš li skorup s loncem u veću posudu u mrzlu vodu, tad moraš i to dobro pokriti. Da se neukiseli takodjer je dobro mlieko odmah skuhati, pa ako ga hoćeš za više vremena pohraniti, ponovno ga prokuhaj.

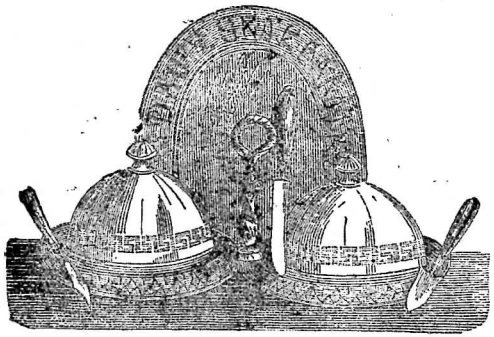
Hoćeš li imati kiselo mlieko, tad ga metni nepokloplјeno na toplo i zračno mjesto, da se brzo sgusne, pošto je brzo sgrušano mlieko tečnije od onoga, što se lagano ukiseli.

4. O shranjenju sira.

(Käse aufzubewahren).

Da ti se sir nepokvari postupaj ovako: Veliki komad sira, ako nije u staniol zavit, dovoljno je da ga zaviješ u gust, platneni i u obično bielo vino umočeni ubrusac, koji ponovno moći svaka 3—4 dana, tada da uviek vlažan ostaje. Ovakav sir čuvaj u ledvenicah ili u hladnih pivnicah. Sir za svakdanju porabu najbolje sačuvaš od muha i druge nečistoće pokriješ li ga staklenim klobukom.

Sl. 169.



Obični, domaći sir, ako sav svjež nepotrošiš, a da ti se ne pokvari, ovako sahrani: Svježi sir soli, dodaj malo paprike i kumina, dobro omiesi i načini male hljebčiće. Ove posuši na suncu, a posve suhe stuci

drvenu posudu, škropi bielim vinom ili takodjer dobrom rakijom; sir mora biti čvrsto nabijen u posudu i uviek vlažan. Ako nije čvrsto sbijen, može lako pljesniviti.

5. Spravljanje jaja za zimu.

(Eier für den Winter aufzubewahren).

Da ti se jaja nepokvarena uzdrže u zimi, metni ih u jesen frižka vrstimice u pepeo od drva, sjeninje (Getreidespreu) ili u proso (Hirse) tako, da se jedno drugog ne tiče. Čuvaj ih od topline i zime pa će ti se dobra uzdržati kroz više mjesecih. Svako jaje, koje hoćeš ili sahraniti ili rabiti, gledaj prama suncu ili svieči, da se osvjedočiš, da li je čisto. Ima li jaje tamne ljage, tad ne valja. Za što dulje sačuvanje naliče se jaja kašom od sadre (gipsa) ili lanenim uljem (Leinöl), tako lupina zrak neprepušta, pa se ne može jaje posušiti.

6. Svinjska mast.

(Schweinefett).

Hoćeš li slaninu (Speck) otopiti (razpustiti) za mast, poreži ju u dlan široke trakove (Streifen), ove opet listnato i u male kocke, metni u šerpinju ili lonac i metni toliko vode da se dno posude pokrije. U početku kuhaj na jakoj vatri i često miešaj, kašnje na umjerenoj dok se kockice slanine zažute, a onda povuci ne sasvim punu posudu oprezno na stranu. Ohladjenu mast prociedi u za to priredjenu banjicu (Schmalzkübel) ili u kameniti lonac, a što je gusto kod svakog kuhanja skupa se izciedi u posebni lonac i pusti da se mast sjedne. Preostale ocvirke (Speckgrammel) pomiešaj sa prokuhanom slaninom i od ove izciedjenom masti, metni u lonac, da ne ožarnu (ranzig), dobro ih osoli i stisni pa ti rabi za valjuške (Knödeln), za osmočenje žganaca i tako dalje.

Kad hoćeš imati veliku zalihu (Vorrath) te hoćeš i potrbušinu (Bauchfett) otopiti, tad ovu najprije prokuhaj pa tek onda reži, pošto se je na hladnom zraku skrutila. Ovu, kao i onaj talog od ociedjene masti najprije porabi.

7. Razsalanje.

(Einpöckeln).

Razsalanje svinjetine, jezika i tako dalje služi ne samo da se meso dulje dobro sačuva, već ti pomaže u promjeni pripravljanja, a osobito je potrebno za sušenje (udjenje).

Meso se natare solju i salitrom (Salpeter), uslied čega se boja mesa u tamno-crvenu pretvori i ukus se posve promieni. Osobito se ukus diže ako se meso natare i mirodijami.

Za razsoliti 2 volovska jezika uzmi 3 žlice soli, 1 žličicu salitra, 1 žlicu kumina, 1 žlicu borovice, 1 žlicu paprice (Koriander), nekoliko listova lovora, 1 cieli luk i 1 cieli češnjak, šaku punu peršina, isto toliko lišća od zelera. Sve skupa sitno izreži i sa stučenimi

mirodijami pomiešaj. Tim se nataru jezici, tvrdo ih pomotaj u platno, metni u drvenu zdjelu tako da sav prostor izpunjuju, pokrij drvenim tanjurom i na nj kamen položi. Svaki dan jezike preokreni a nakon 8 dana ih kuhaj.

Za 10 kilograma svinjetine uzmi $^1/_2$ kilograma kuhinjske soli, 1 dkgr. salitra (ako se uzme salitra previše, tad ne može sol prodrieti u meso, postane suho trpko), 2 dkgr. šećera, koji ukus ublaži, pomaže da bude ljepša boja i da se dulje uzdrži. Pošto je svinja zaklana i pošto se meso ohladi, tom ga smjesom tari dok se sol otopi i u meso prodre. Od mirodija uzmi k gornjoj kolikoči šaku borovice, nekoliko listova lovora, 8 grama kumina, 8 grama paprice (Koriander) i 5 grama papra krupno stučena; k tomu još 1 cieli sdrobljeni češnjak, ovim takodjer natari meso, pa ga tvrdo naloži u drvenu posudu i pokrij pristalim poklopcem. Nakon nekoliko dana pritisni kamenjem, meso češće preokreni da ono sa dna dodje gore, a ovo na dno. Šunke od mladih, ne previše tustih svinja, koje se skupa s kožom sole, moraš osobito okolo kosti jako osoliti, a možeš takodjer tankim držkom od kuhače uz kost ubosti i sol unutar rinuti; rupa se opet stisne pod pritiskom kamenja.

8. Pekmez.

(Zwetschkenmus).

Jako zrelim šljivam izrieši koštice, onda ih kuhaj bez šećera i bez svega dok se posve ne sgusne i ne potamni. Iz početka kuhaj uz jaku a kašnje uz umjerenu vatru u plitkoj posudi. Kuhaj oprezno jer štrcaju a često ih miešaj. Kad su dosta kuhane ne metnu se u čaše već u ocaklene (glasirane) zemljane ili kamenite lonce, ravno različi, kad se ohladi metni od ozgor prst debelo masti i lonce dobro poveži.

9. Shranjenje gljiva.

(Schwämme aufzubewahren).

Vrganje (Pilze), pečurke (Champignons) i slične gljive se očiste, nemoj ih prati, listnato poreži, na sito ili staklene ploče razasuj i na suncu i vjetru posuši. Za oblačnih i vlažnih dana suše se na situ i okolo toplog ognjišta, ili se metnu na lim na papir pa se tako suše u mlakoj peći ili pečenjarki (Bratrohre).

Kompoti ili kuhano voće.

(Kompotes oder gekochte Früchte).

1. O spravljanju voća.

(Obst aufzubewahren)

Zimske jabuke i kruške podpuno zrele i oprezno pobrane pusti na kupu na zračnom mjestu 2—3 tjedna da se oznoje, onda odaberi posve zdrave i metni ih u hladnu komoru (da ne pomrznu), na daske s petljikom gore okrenutom. Tunje (kutine, Quitten) lako gnjiju, osobito ako su posve zrele pobrane. Da ih dobro sačuvaš, metni ih u proso (Hirse) tako, da jedna drugu ne tiče. Mušmule (Mispeln) istom obrane metni u slamu da omeknu, a one, koje hoćeš dulje sačuvati metni na dasku jednu do druge. Orahe metni sa zelenom vanjskom lupinom u pivnicu u suhi potočni piesak. Za dugo sačuvanje jako zrele orahe izrieši iz vanjske (zelene) lupine; dobro ih posuši na suncu ili u peći iz koje si istom kruh izvadila a onda ih spremi na zračno i suho mjesto. Lješnjaci se na zraku posuše, metni u vrečice i tako objesi. Da sačuvas kesten od pliesni i crvih to posve zreli kesten proberi, pa što je posve zdravo metni u škrinjice u suhi piesak. Limune pojedince zamotaj u finu artiju (papir), naloži ih u posve no i lonac dobro ih poklopi, metni na suho i hladno mjesto, pa tako se mjesece svježi sačuvaju. Grožđje se u jutro odreže s komadićem rozge (Rebe) prije nego ga je sunce stopilo, zakelji gdje je odrezano otopljenom smolom i odmah odnesi u suhu komoru, gdje je sigurno od zime; tu naveži na konac i objesi, tako, da jedan grozd ne tiče drugi.

2. Sir od tunja.

(Quittenkäse).

Jako zrele tunje obriši pa kuhaj s vodom, koja u početku preko tunjah stoji i pokrij poklopcem. Bolje je kuhati ciele nego li razrezane. Čim postanu meke, vadi jednu za drugom iz lonca još vruće, meći na sito i odmah protjeraj (pasiraj). Protjerano vagni, pa koliko je ovo težko isto toliko metni stučena šećera, onda dodaj ostatak vode od vrienja i sok od limuna, pa kuhaj uz neprestano miešanje u ocaklenoj (glasiranoj) šerpinji na umjerenoj vatri dokle ne počme kod miešanja šuštiti i od žlice se riešiti.

Još vrući sir naliči u limene kalupe ili na tanjuriće, koje si pred tim turila u vruću vodu, a onda napunjene metni na toplo mjesto.

Kad se površina nakon nekoliko dana posuši, posiplji šećerom, sir odrieši postrance od posude, prevrni na lim pokriven papirom pa opet metni na toplo mjesto. Kad se ponovno posuši sahrani komadiće medju pisaću artiju.

Finiji i svietliji bude sir od tunja kad se kuha takodjer nekoliko cielih jabuka dobre vrsti, pa se kroz sito protjerane skupa s limunovim sokom primiešaju k tunjam, a šećer se prokuha da bude gust s izvarkom (Sud) prije, nego li se protjerane (passiranoj) tunje primiešaju.

Ovakav vrući sir nadjene se pomočju štrcalice (Wurstspritze) u napuhnuta tanka crieva, što se poput kobasica s oba kraja zavežu u sredini zaokrenu, onda ih se objesi na palice i objesi na toplo mjesto.

3. Crni orasi.
(Schwarze Nüsse).

U lipnju oberi zelene orahe koji imadu tanku lupinu, izbodi ih iglom i neka stoje u vodi 10 dana, medjuto pocrne. Voda se svaki dan mora 3 puta mienjati. Onda ih kuhaj s vodom nekoliko minuta, metni opet u svježu vodu, za tim ih platnenom krpom osuši pa utakni na mjesto petljike komadić sladke korice (Zimmt) a na mjesto cvieta jedan klinčić. Sad ih kuhaj s provrelim šećerom (špinanim) — i u krpicu zavezanom sladkom koricom i klinčići dok budu dosta meki; onda kuhaj sam sok, polij po orasih i opet ga prokuhaj, čim se malo otanča. Najposlie prokuhaj sam šećer i tim polij orahe u čašah (staklenicah).

4. Voćni sokovi.

Praktično se postupa ovako: Voće se ispreša, pak se voćnom soku doda 5—6 po sto (prema tome koliko važe izciedjeni sok) čiste vinovice. Tako stoji nekoliko dana, pak se filtrira i zatim kuha s nuždnom količinom šećera. Za kuhanje vinovica se ishlapi. Ovako priredjeni sokovi od voća sigurno se čuvaju, osim toga pridrže svoj naravni miris i tek.

5. Sok od grozdića.
(Ribisel-Saft).

Sok od grozdića kroz ubrusac prociedi pa onda još jedanput da bude posve čist. Na $^1/_2$ kilograma čista soka uzmi $^1/_2$ kilograma šećera, koji prokuhaj sa $3^1/_2$ decilitra vode; šećer opjenjuj i dotle kuhaj dok se ne počme otezati i kuhajuć bacati mjehure, onda ulij sok unutra i neka se na umjerenòj vatri $^1/_4$ sata kuha; i sad pjenu obiraj; a da se osvjedočiš da li je dosta kuhan radi ovako: izlij na tanjur nekoliko kapi; razidju li se nije sok dosta kuhan, ostanu li na okupu onako kako si ih metnula, tad je dobro. Povuci odmah s vatre, ohladjen sok metni u boce (flaše), poveži ih i čuvaj na hladnom mjestu.

6. Sok od malina.
(Himbeersaft).

Maline stavi u lonac, poklopi ih i metni na hladno mjesto dotle, dok se jagode dignu na površinu. Onda ih čvrsto stisni (prešaj) pa opet sok pusti preko noći, da se ustali. Zatim ga oprezno ociedi, pa na $^1/_2$ litre soka uzmi 38 dkgr. očišćena šećera. Kuhaj zajedno dok se posve od pjene ne očisti i malko sgusne. Ohladjen sok metni u boce i dobro začepi.

7. Sok od višanja.
(Weichsel-Saft).

Zrele višnje skupa sa košticami u mužaru stuci, za tim prociedi kroz platnenu krpu; na $^1/_2$ kilograma čista soka uzmi $^1/_2$ kilograma šećera i postupaj kao kod malina.

Od limuna, narandja, dudova (murva), jagoda i sličnog voća kuha se sok na isti način.

8 Pekmez od kajsija.
(Marillen).

Kuhaj $^1/_2$ kilograma šećera sa jednom čašom vode, opjenjuj ga da bude čist, pa sve dotle kuhaj dok se počme otezati; sad uzmi zrele i sočne kajsije, oljušti ih i kroz sito protjeraj (passiraj) te metni u šećer. Na $^1/_2$ kilograma šećera uzme se $^1/_2$ kilograma kajsija. Neka se zajedno kuha 1 sat; dobro je kuhan kad se ne razilazi, kada se ohladi metni ga u staklenku ili u kamenite lončiće.

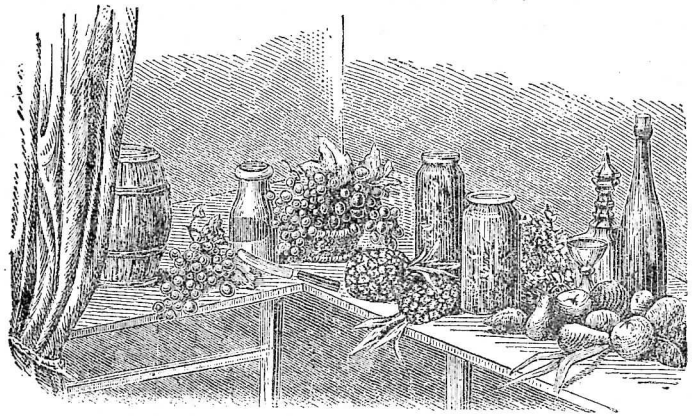
9. Pekmez od kajsija na drugi način.

Kajsije, posve zrele, olupi i koštice izvadi. Koliko važu kajsije toliko uzmi tučena šećera i pospi na kajsije. Sutradan metni sve skupa u zemljanu i ocaklenu šerpinju, te neprestano miešaj dok dobro uzavrije. Kad stane bacati mjehure znak je, da je dovoljno kuhan. Pazi da se ne uhvati za dno šerpinje, i da predugo ne kuha, jer tad omrkne, a mora biti žut i svjetao. Ne smiješ kuhati na plamenu, nego na zatvorenom štednjaku.

Ovako se pripravlja najlaglje i najjednostavnije, a po mojem sudu jest i najbolje.

10. Jabučnica.
(Aepfelwein).

Od krušaka i jabuka pravi se takodjer mošt, koji često prolazi za vino. Od krušaka dobiva se slaba vrst i ne drži se, dočim od plemenitih vrstih jabuka može jabučnica trajati i do četiri godine. Sve vrsti jesenskih i zimskih jabuka preporučuju se za prešanje, izuzev takozvane „sladke jabuke". I ljetne ne odgovaraju svrsi. Čim se izprešaju mošt se istoči u bačve, gdje odmah počme vrienje, za to ne smiju biti bačve posve pune niti čvrsto začepljene. Rano u proljeće otoči se s droždjih u čiste posude koje se izpune i tad ne treba druge pažnje. Tečajem ljeta može se još jedanput pretočiti.



O ukuhavanju voća.

(Über das Einkochen der Früchte).

1. Ukuhano voće.

(Dunst-Obst).

Sa svim voćem jednako se postupa, a to se postupanje sastoji u tome: pripravljeno se voće metne u za to opredieljene čaše (Dunstgläser) i sokom od šećera (Zuckersaft) pokrije. Čaše se tad povežu sa duplim mjehurom od srca ili što je jeftinije pergamentom što vode ne propušta.

Kod zavezivanja važno je u bocah ostaviti što manje zraka S toga drži vodom omekčani, a onda suho obrisani mjehur lievom rukom napeto oko grla stakla, a desnom malo utisni, tako se zrak odstrani, onda nekoliko putih okolo finom špagom zategni, tvrdo zaveži, i mjehur odreži na okolo nu ne odviše štedljivo, pošto se mjehur kod kuhanja skrči. Kroz iztiskivanje zraka preprieči se to da ne pukne mjehur, pošto se kod kuhanja stopljenom i uslied toga razširenom zraku ustupilo mjesta. Dokle god ostane mjehur ravan ili utisnut jest sadržina dobra, kad se savija (wölbt) prelazi u vrienje, a onda se mora potrošiti. Za kuhanje (Dunstsieden) metnu se čaše u lonac, cblože dobro krpami da se ne sudaraju i ne razbiju kod vrienja, naliju se hladnom vodom samo do grla, jer kod kuhanja ne smije se dignuti voda do mjehura pošto bi ovaj popucao, i pazi kad zavre da ne kuhaš dulje od 10—15 minuta. Onda metni sve skupa na stranu i dobro pokrij a tek sliedeći dan izvadi čaše iz vode, obriši ih, mjehur okolo ravno poreži i spravi.

Šećer za izpunjenje čašah kuha se dokle god se na površini ne načini tanka kožica, a uzme se 1 klgr. na 1—1½ litre vode, a računa se ¼ do ½ klgr. šećera na 1 klgr. voća, što zavisi o tome, koliko je voće sladko ili kiselo. Možeš nalijati topli šećer na voće u zdjelu, pa ovo tek sliedeći dan srebrenom žlicom u čaše razdieliti.

2. Mećanje voća u šećer.

(Einmachen der Früchte in Zucker).

Mečanje voća u šećer obavi se ako jesu jagode meke u jedan dan, a ako je voće tvrdje u 3—4 dana. Od voća tako pripravljena možeš iz čaše nekoliko komadića izvaditi a ostalo mjesece i mjesece sačuvati a da se ipak ne pokvari.

U obće mora se paziti: da je voće posve izraslo, nu još tvrdo, (ako je prezrelo lako prelazi u vrienje) uvieke od dobre vrsti, bez svake pogrieške i istom sa stabla odkinuto. Tvrdo voće da umekšaš koliko je treba metni u vruću (meku) vodu, a da se dalje ne kuha, pa toliko vremena ostavi u vodi dok se digne na površinu i pod pritiskom prsta popusti. Izvadi pjenačom (Schaumlöffel), metni u mrzlu nu prokuhanu vodu a kad se voće ohladi, metni ga na sito da se posuši.

3. Križke dinja i buča s šećerom kuhane.

(Melon- und Kürbis-Spalten mit Zucker eingekocht).

Od liepo izrasle nu još tvrde dinje (Melone) poreži ono zeleno meso što se korice drži u križke. Kuhaj s vodom dok se dade lako iglom probosti, onda metni u hladnu vodu, a najposlie na sito da se posuše. Istodobno kuhaj toliko šećera koliko su priesne križke težke sa klinčići i koricom od limuna povezanimi u riedkom platnu, tako zvanom organtinu, pa dok vrije prelij na križke, koje se pokriju papirom čim se ohlade. Sliedeće dane još 2—3 puta prokuhaj šećer i vreli preko polij, a najposlie prokuhaj križke skupa sa šećerom.

4. Voće u šljivovici.

(Früchte in Slivowitz).

Od dobre vrsti grožđja škarami poreži male češuljke (Zweige), od višanja polovicu petljike, šljive se ogulje a praskve (breskve) se obiele i razpolove. Voće se metne ili samo jedna vrst ili više vrstih pomiešano u čaše za ukuhanje (Einsiedgläser) pa ih na pola napuni. Na 1 klgr. voća skuha se 1 klgr. šećera, pa kad se šećer ohladi prelij ga na voće i dodaj šljivovice ili 2 decilitra ruma, komadić sladke korice i nekoliko klinčića. Čaše se dobro zavežu i drže se 14 dana na suncu.

5. Voće u octu.

(Früchte in Essig).

Metni voće u čaše; metni polovinu koliko je voće težko šećera, medjuprostore izpuni ne odviše jakim vinskim octom, dobro poveži i metni na sunce. Nakon 8 dana prokuhaj ocat s klinčići i sladkom koricom (Zimmt), kad se ohladi prelij na voće, a onda pusti čaše još nekoliko tjedana na suncu.

6. Voće u gorušici.

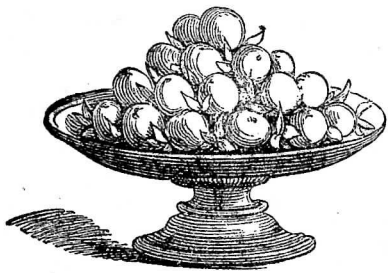
Upotriebljuju se: kruške, jabuke, šljive, kajsije, breskve i dinje. Kruške i jabuke olupe se. Ako su debele prerežu se na pola i izvadi se kućica, ako su manje ostanu ciele. Dinje se takodjer olupe i izrežu

u prst debele i dugačke trakove. Ovako priredjeno voće kuha se u vodi svaka vrst na pose, dok bude na pola kuhano. Zatim se izvadi iz vode i poreda na situ, da se ociedi i posuši. Šljive, praskve i kajsije samo se poliju vrelom vodom, da im se laglje oguli koža. Sad treba vagnuti voće, pak za svaki kilogram voća uzme se kilogram sladora i 12 i $^1/_2$ dkgr. brašna od gorušice. Voće metni u zdjelu; šećer namoči u vodu i neka se kuha dok bude čist, a onda onako kipući prelij po voću, koje tad pokrij i pusti da stoji. Nakon tri dana sok ociedi, prokuhaj i opet prelij po voću. Za koji dan opet ociedi sok, pak u njemu kuhaj jabuke, kruške i dinje dok omeknu, ali se ne smiju razpadati; kuhano voće pjenačom izvadi, a zatim u isti sok metni šljive, kajsije i breskve, da časak provru. Nakon toga poreda se voće, pomiešano, u čaše. Brašno od gorušice razmiešа se sa nešto soka u gustu kašu, koja se tad pomieša s preostalim sokom, da ne budu sadržane grudice, ovako neka prokuha, i tad se vruće prelije preko voća. Kad su se čaše posve ohladile, poveži ih i spravi na suho mjesto.

7. Kompot od jabukah s grozdjićem.
(Aepfel-Kompot mit Ribisel).

Olupi borsdorfske ili koje druge fine jabuke, razpolovi ih i metni u hladnu vodu, da ostanu biele. Medjuto u posudu od žute mjedi (Messingpfanne) metni $^1/_2$ litre crvenoga vina, $^1/_4$ litre vode, 125 gr. šećera, malo sladke korice (Zimmt), klinčićah i koricu od limuna. Kad počme kipjeti metni u nutra jabuke, tako, da je kućica (Kernhaus) dolje okrenuta. Pokrij dobro pristalim poklopcem, pa neka naglo kuha. Tad ih odstrani od vatre i neka stoje pokrivene, dok nestane pare. Zatim ih metni na pladanj, pa ako se je sok preveć pokuhao, tad možeš još uz čašu vina dodati šećera i grozdjića i još prokuhati, dok sadržaj postane hladnetinast. Tim polij jabuke.

Sl. 170.



8. Kuhanje mošta, šire.
(Weinmost einzusieden).

Mošt od dobrog groždja što teče kad se po drugi put preša stisne, tako zvana lit, ili prešovina metne se u novi zemljani lonac i kuha se dok se na pol povri. Za vrieme kuhanja obiraj marljivo svu pjenu što se baca na površinu. Ohladjen i ociedjen metne se u boce (flaše) dobro se začepi i smolom oko čepa naliči, pa na hladnom i suhom mjestu sačuva se godinu i više. Upotriebljava se k mrkim umakam (braune Saucen) od pečenice (Lungenbraten) i k divljači na mjesto octa i vina a takodjer i za gorušicu (Senf).

Za pripravljanje gorušice kuha se takodjer jedan dio mošta s mirodijami. Zaveže se naime u riedko platno: ciela paprica (Koriander), klinčići, sladka korica (Zimmt), krupni papar (Neugewürz), korice od limuna i češnjak; svezano metne se u mošt a kad je kuhan onda se odstrani. Od tako kuhana mošta svaki se put malo metne k gorušici, po ukusu.

S mirodijami kuhanim i vrelim moštom popari se fino, poput brašna stučena šećera, i to 10 dkgr. mrke gorušice pomieša se sa 20 dkgr. biele, pa se mieša neprestano dok se ohladi. Gusta mora biti poput guste kaše što se ipak lievati dade. Hladna metne se u kameniti lončić, začepi se i smolom oliči pa tako shrani.

9. Rajčice (patlidžan): Ciele shranjene.
(Tomate, pomi d'oro, Paradeis: Im Ganzen eingelegt).

Zrelimi, nu još tvrdimi i sa malo petljike odrezanimi rajčicami napuni čaše (Einsiedgläser), izpuni hladnim octom, koji si prokuhala sa malo slane vode, od ozgor metni prst debelo otopljene svinjske masti i tad poveži stakla sa pergamentom. Isto se tako postupa kad se meču rajčice u kuhanu slanu vodu.

10. U pari kuhane.
(Im Dunst gekocht).

Zdrave i zrele rajčice prelomi i pirjani pokrivene dok se kožice skrče, a onda ih uspi u veliko gusto sito na zdjelu položeno. Sok što iz početka sam skroz teče odlije se, a ostalo kroz sito protjera (passira). Ovu protjeranu kašu metni u jake boce (flaše), začepi i pergamentom zaveži te kuhaj u pari; mala stakla, što u jedanput potrošiš kuhaju se 1 sat, veće boce dulje. Kad ne potrošiš sve na jedanput iz jedne staklenke, tad na preostalo nalij ulja da se ne pokvari.

11. Krastavci u octu.
(Essig-Gurken).

Za shranjenje krastavaca i drugog variva najsigurnije je i najbolje čisti, pravi vinski ocat. Da kašnje ipak prekiseli ne budu pomiešaj ocat s vodom da mu ublažiš jakost. Ocat se do kraja na krastavcih dobar uzdrži i nije ga treba mienjati, ako se voda, koju octu primiešaš s potrebnom soli dotle kuha dok se sol podpuno otopi a tek onda s octom prokuha. Na 3 litre octa uzmi 1 litru vode i 6 žlica soli.

12. Cikla.
(Rohnen, Rothe-Rüben).

Da imaš za neko vrieme u zalihi cikle, to je skuhaj ili speci toliko, koliho ti treba da napuniš lonac ili široko staklo (Einsiedglas). Još tople olupi, metni ih u posudu s hrenom i ploškami jabuke, papricom (Koriander) i kuminom, pokrij hladnim octom, koji si sa solju prokuhala pa ih tek onda na ploške reži kad ih trebaš.

13. Zeleni pasulj.
(Bohnenschoten, Fisolen).

Mlade zelene ili žute mohunice (komuške) s oba kraja malo odreži, niti postrance odstrani i kuhaj u jako slanoj vodi. Zelene kuhaj

(s jednom žlicom pepeljike (Pottasche) na svaku litru) nekoliko minuta, onda metni na sito da se dobro ociede pa ih tad u zdjeli polij vrelim octom. Sliedeći dan metni ih u stakla s lukom, lovorom, zrnjem papra i kuhanim, navodnjenim nu hladnim octom izpuni dobrim uljem i zaveži pergamentom.

14. Kiselo zelje.

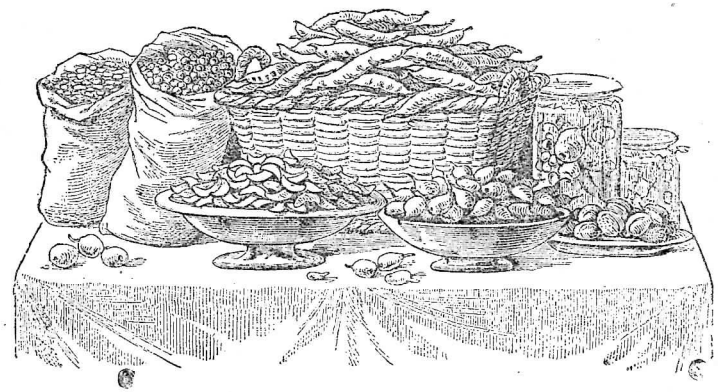
(Sauerkraut).

Tvrde glave zelja metni na kup pod krov, pa barem 8 dana neka tako stoji. Prije nego li ga režeš očisti zeleno i pokvareno lišće kocenje (Strunk) izdubi i tad zelje na ribežu (Krauthobel) izreži. U pivnici na gantare (Pfosten) naloži čist i suh kabal, u nj nasiplji naribana zelja, na svaku vrstu posuj kumina i soli, drvenim tukačem natuci da bude tvrdo natučeno (u mnogih se mjestih nogama gazi zelje, pa se s toga veli nagaženo), metni korien izrezana hrena, a neki meću takodjer tunje i borovice. Dno kabla nasiplje se zeljovim lišćem, gore se takodjer lišćem obloži, onda se metne preko svega, čista, riedka krpa, koja se naokolo malo u nutra zatakne, sad se metne pristali poklopac a na nj kamenje što posvuda jednako pritiska; ili je kabal s vretenom, a to bolje pritisla od kamenja i mnogo je prikladnije. Voda od zelja mora se dignuti nad poklopac, a onda pusti na miru dok kiselo ne miriši i dok se jako ne pjeni. Kad postane ovakovo tad svu vodu odgrabi, pa sa spužvom ili platnenom krpom dobro posvud očisti. Sad snimi kamenje ili odpusti vreteno, poklopac i krpu kojom je zelje pokriveno čisto operi, pa ako zelje hoćeš oduzeti, tad prstima posvud jednako nastruži, da ne nastanu u zelju luknje, kako bi se ovo lako pokvarilo. Sad se na isti način pokrije, ako je treba, dolije se nešto svježe vode, tako da nad zeljem stoji. Svaki tjedan zelje se ovako čisti, a kad je toplije vrieme i po dva do tri puta. Čisto držano zelje sačuva se dobro i tvrdo do novoga. Hoćeš li kisati glave zelja tad prereži glave na dvoje, kocenje izreži pa ih metni u kabal i to: jednu vrstu ribana zelja, jednu vrstu glava (polutka) čvrsto jednu do druge luknje izpuni ribanim zeljem, pa tako vrstaj dok kabal napuniš. Ne štedi soli, već uzmi na 50 glava najmanje $1^1/_2$ kilograma soli.

15. Kisela repa.

(Sauere Rüben).

Izaberi jednako velike repe, dobro ih operi, odreži srce i korien i poredaj u kabao jednu do druge; na jednu vrstu repe metni jednu vrstu dropa od groždja, opet repu, pa opet drop, dok napuniš kabal. Nalij vode, pokrij i kamenjem pritisni, pa peri kao i zelje. Kad uzimaš za porabu, najprije obieli repu, na ribež oriblji i kuhaj.



O sušenju voća i povrtelja.

(Ueber getrocknete Früchte und Gemüse).

Da sačuvamo voće i povrće, tu znamenitu granu naše kuhinje za zimsku porabu, nije dovoljno samo da ukuhamo u staklenke, već treba i sušiti ili na zraku pomoćju sunčanih traka, ili u za to opredieljenih peći. Osobito za gradjanske kuhinje nastojalo se od vajkada sahraniti što više suha voća i povrća za zimsku dobu, kad nestane zeleni. Sušeno voće i sočivo mnogo se razprodaje u trgovinah, uza sve to izplati se, da svaki sam nasuši za svoju porabu, osobito kad su plodne godine. Za sušenje potrebne su ljese ili pleteri. Na ljese razgrne se voće i metne u peć ili se postavi na suho zračno mjesto. Na limu nije dobro sušiti. Da suho voće ne bude crvivo, moraš ga do kraja dosušiti i na suho mjesto sahraniti. Za shranjivanje najbolje su drvene škrinjice s izvrtanimi škuljami, da bude zrak lako pristupan. Voće mora biti češće pregledano i premiešano, i tako se može sačuvati za više godina.

1. O sušenju voća.

(Aepfel zu trocknen)

Jabuke za sušenje moraju biti posve zrele i od dobre vrsti. Jabuke obieli, kućicu izrieši, na tanke ploške poreži i metni na ljesu jedan komadić do drugoga, pa onda postavi ljesu ili na zračno mjesto ili u mljačnu peć, da se lagano suše, dok uhvate tamno-žutu boju, nu ne smiju biti tvrde ni opaljene. Prije no sahraniš, proberi ih, osmudjene komadiće odstrani, a one meke prije upotriebi.

2. Sušenje jabuka na francezki način.

(Aepfel zu trocknen, französisch).

Istom potrgane jabuke poliju se vrelom vodom i kuhaju, dok postanu meke, za tim ih metni na sito, a sito na zdjelu, da se u nju

voda s jabukah ociedi. Kad se ohlade, onda ih obieli, poredaj na ljesu i suši u mljačnoj peći. Poslie 24 sata izvadi ih, neka se ohlade, stisni ih medju dvie daščice, umoči ih u zdjeli u odkapljici, opet metni na sito i tad pusti u toploj sobi, da se osuše. Takove metni u redove u škrinjicu, a svaki red pokrij čistim papirom. Na isti način postupaj kod sušenja krušaka.

3. Sušenje krušaka.

(Birnen zu trocknen).

Osobito dobru vrst, nu ne odveć velikih, krasnih krušaka uzmi za sušenje. Kad su posve zrele otrgni ih i neka nekoliko dana stoje, onda ih obieli, izreži tanko, kućicu izrieši a ploškice metni na zrak, da se malo osuše; za tim ih metni na pletere (ljese) komad do komada i metni u umjereno toplu peć. Kad se posuše preberi i samo one ploškice, što su posve suhe sahrani.

4. Drugačije sušenje krušaka.

(Birnen zu trockuen, anders).

Kruške kuhaj, pa kad su na pola meke odstrani ih s ognjišta, da se ohlade; za tim ih obieli, kućicu izrieši, razgrni na ljesu, i suši na zraku ili takodjer u peći. Ovako sušene upotriebljuju se u mjesto kompota.

5. O sušenju pasulja.

(Fisolen zu trocknen).

Istom ubrani, mladi pasulj, dok još nije vlaknast polij vrelom slanom vodom i kuhaj dok postane mekan, onda ga ociedi, metni na sito da se ohladi, tad na zraku, a po tom u toploj peći posuši. Suh pasulj zaveži u platnene vrećice i objesi na zračno mjesto. Prije no što hoćeš ovakav pasulj kuhati polij ga mljačnom vodom, a onda hladnom izperi.

6. O sušenju krušaka za zasladu (Desert).

(Dessert-Birnen zu trocknen).

Tako zvane medenke (Zuckerbirn) obieli i izvadi im kućicu. U zemljani lonac metni pol vina, pol vode, nekoliko klinčića, komadić sladke korice i sok od dva limuna. U to metni kruške i kuhaj ih polagano, dok budu meke. Kad ohlade stisni ih plošasto, suši ih na zraku ili peći, suhe na redove sahrani u kamenite lonce, pospi ih šećerom i sladkom koricom, lonce poveži mjehurom od svinje i na suho mjesto sahrani.

7. Tunje za nasladu.

(Dessert Quitten).

Zrele tunje obieli, izreži, kućicu izvadi, i metni ploškice jednu do druge na zemljani pladanj. Ovako suši u vrućoj krušnoj peći, a kad ohlade pospi ih šećerom, metni u kamenite lonce i tako sahrani.

8. O sušenju zelena graška.

(Grüne Fisolen zu trocknen).

Istom ubrani zeleni grašak izrieši iz mohunica, polij vrelom vodom, dva put neka prokuha, a zatim metni na sito da se ociedi, napokon razsuj po stolnjaku i suši na zraku; skoro posve suh metni na lepenku (Pappdeckel) i dosuši u toploj peći.

9. Sačuvanje zelena graška.

(Erbsen, grüne, zu trocknen).

Mladi, istom izriešeni grašak razgrni na bugačici (Fliesspapir); kad je bugačica svu vlagu upila, metni grašak u boce, jako stresi, začepi i smolom zaliepi i prilično duboko zakopaj u suhu zemlju. Tako ostane grašak pol godine svjež i zelen.

20. Sačuvanje svježih krastavaca za šalatu.

(Gurken frisch zum Salat zu erhalten).

Mlade zelene krastavce obieli, pločasto izreži, posoli i metni u zdjelu; nakon jedne ure metni ih na bugačicu, a za tim ih razgrni na stolnjak da se podpuno posuše. Kad je suho metni u kamenite lonce do polovine, nalij dobrim octom i onda dobrim maslinovim uljem, lonce zaveži mjehurom od svinje i na hladno mjesto spravi. Tako se krastavci dugo zeleni sačuvaju i upotriebljuju se u kasnoj zimi za šalatu.

11. Sušenje šipka.

(Hagebutten zu dörren).

Zreli šipak oplakni hladnom vodom i dobro otari, za tim po sriedi prereži, koštice oprezno odstrani, i tako očišćeni šipak na papiru u toploj peći posuši i sahrani u kamenite lonce.

12. Sušenje borovice.

(Heidelbeeren zu trocknen).

Zrele borovice pročisti, na daščicu tanko razgrni, finim šećerom malo pospi, u toploj peći posuši i sahrani u kamenite lonce.

13. Sušenje trešanja.

(Kirschen zu trocknen).

Velike zrele trešnje metni s petljikami na ljese, pa najprije na zraku, a onda uz umjerenu toplinu polako suši u peći. Suhim trešnjam petljike potrgaj i takove sahrani.

14. Sušenje trešanja, drugačije.

(Kirschen zu trocknen anders).

Zrele trešnje s tvrdim mesom osuši s petljikami na pola, zatim odstrani petljike i iztisni koštice; takove trešnje metni na ljese papirom obložene i suši ih uz umjerenu toplinu, da se posve osuše. Posve hladne uzmi s ljese i sahrani

15. Sušenje kajsija (mandalica) sa šećerom.

(Marillen mit Zucker zu dörren).

Zrele kajsije uberi, polij vrelom vodom i nakon četvrt sata metni na sito, da se ociede, zatim jednu za drugom ubruscem otari, košticu iztisni i metni na stran Medjuto prokuhaj s vodom šećera koliko je potrebno dok se šećer razteže, u takav metni kajsije, a nakon 10 minuta povuci lonac s ognjišta i pusti sve da se preko noći hladi. Sliedeći dan izvadi kajsije drvenom žlicom, na sito metni da se ociede ovakove posuj finim šećerom i lagano posuši.

16. Sušenje šljiva.

(Zwetschken zu trocknen).

Najljepše, posve zrele šljive uberi, i na ljesah u mljačnoj peći lagano suši i više puta miešaj. Osobito budu tečne šljive, ako ih prije sušenja umočiš u ošećerenu vodu.

17. Suhe šljive sahra[illegible] konjaku.

(Pflaumen zu trocknen und in Cognac aufzubewahren).

Velike zrele šljive pomnjivo uberi, oplahni u hladnoj vodi, razgrni na sito da se ociede, a onda ih poredaj u dobro ocakleni lonac, nalij bielim vinom, nakon 2 dana vino ociedi, voće posuši na zraku, zatim liepo poredaj u staklenke sa šećerom, sladkom koricom i klinčići; nalij konjakom, poveži mjehurom i nekoliko dana ostavi na suncu, a onda sahrani.

18. Sušenje i ošećerenje narandja.

(Pomeranzen zu trocknen und zu kandiren).

Zelene narandje iglom izbodi i metni u hladnu vodu iz studenca, koju nakon 2 sata ociedi, pa voće svježom, s bielim vinom pomiešanom vodom uz slabu vatru kuhaj dok bude meko, zatim oplahni hladnom vodom, na situ na zraku suši i metni u kameniti lonac. Medjuto na 1 klgr. voća uzmi 75 dkgr. šećera, koji kuhaj dok se malo sgusti; vruće polij po voću, tako učini 3 put, svaki put nakon 24 sata, zadnji put narandje prokuhaj sa šećerom, izvadi ih i ociedi, pospi šećerom, u mljačnoj peći posuši, zamotaj u čisti papir, i sahrani u škatulje.

19. Sušenje ogrozda u bocah.

(Stachelbeeren in Flaschen zu trocknen).

Posve zreli, nu još tvrdi ogrozd očisti od petljike i cvieta, metni u boce, slabo začepi posve novimi i vrlo mekimi čepi i metni u peć, pošto si iz nje kruh izvadila. Kad se jagode stisnu, izvadi boce iz peći, čvrsto začepi, smolom zaliepi i hladno sahrani. Ovakav ogrozd najviše možeš upotriebiti za ukras tortah i nekih poslasticah.

20. Sušenje groždja.

(Weintrauben zu dörren).

Tamno crvene, posve zrele grozdove odreži, sve jagode gnjile ili ne dorasle odstrani, zatim grozdove s doljnje strane na vrpcu poveži tako, da jedan grozd drugi ne tiče. Ovako pripravljeno izloži na zračnom mjestu, da ga grije podnevno sunce, dok se posve osuši. Zakloniti se mora od pticah, gamadi, osobito od vlage, koja prouzrokuje pliesan.

21. Sušene jagode groždja.

(Weintraubenbeeren zu trocknen).

Zdrave i zrele jagode oprezno uberi, pladnje papirom obloži na nje razgrni groždje, i lagano suši u mljačnoj peći. Ovakovo groždje može se rabiti na mjesto suhoga groždjića (Korinthen).

22. Bardaklije (ringlo, reineclaude), osušene i ošećerene.

(Reine-claudes zu trocknen und kandiren).

Ne posve zrele, ali zdrave i svježe bardaklije uberi, obriši ih, metni u riedku raztopinu šećera, u toj raztopini kuhaj ih do 20 minuta, za tim ih izvadi, neka se ociede, pospi ih šećerom, metni na ljesu, suši uz umjerenu toplinu, uz marljivo okretanje i višekratno posipavanje šećerom. Kad su sve jednako suhe, umotaj ih u svilenu artiju i shrani u škatulje.

O mirodijah.

Mirodije (Gewürze) nisu doduše hranive, ali su za probavu veoma koristne, osim toga one čine da su razne hrane ugodnije, slastnije i ukusnije, a čim je hrana tečnija, time nam bolje prija i bolje nas hrani. Za to će savjestna kućanica paziti kakove će si mirodije nabaviti, i kako će ih pohraniti, da joj se ne pokvare. Neka je preporučeno domaćicam sliedeće:

1. Sladku koricu (Zimet) neka nikada ne kupuju smrvljenu u prah, jer se često dogadja, da uz cimet kupe smrvljene lupine od badema. Najbolje je kupiti cimet u šibkama, a najbolje vrsti dolaze s otoka Cejlona i Jave. Nevaljaju krupne šibke, nego tankoliste i vrlo krhke, jer imaju osvježujući balzamski miris.

2. Orašak (muškat). Osobito valja paziti, da je ta mirodija težka i mastna, da jako miriši i da joj je ukus malo gorkast. Ako je orašak kao posut prašinom, to je znak, da se nastojalo vapnom zabašuriti njegove manjkavosti. Lagana zrna oraška, i takva što imaju slab miris ne valja kupovati, jer su šuplja i crljiva. Najbolji orašak jest okrugao, a duguljasta zrna lošije su vrsti.

3. Klinčići (Gewürznelken) moraju biti tamno smedje boje, veliki i mesnati, sa cvjetnom kapicom i vrlo krhki. Kad ih stisneš

prstima ili ubodeš iglom, moraju postati vlažni kao od ulja. Mali klinčići tamne boje, negrešpani i suhi nevaljaju. Kadšto se nadje u trgovinah klinčićah iz kojih je izlučeno ulje, te se pomieša s dobrimi. Takovi su mal ne crni, suhi, odbijenih glavica i bez mirisa. Smrvljeni klinčići koji na papiru ostavljaju mastne mrlje imaju patvorenih primjesah, te su samo parfumirani uljem od klinčićah, poradi mirisa i prevare.

4. Papar (biber) mora biti tvrd, nagužvan, velik poput sitnijeg graška, a zrnca toliko težka, da ne plivaju na vodi. Mora jako mirisati, i za jezik ljuto zapeći. Što je crniji i sitniji to je gori. Bieli papar je nezrio crni papar, te je u obće slabiji U nekojih kuhinjah ipak predpostavljaju bieli papar. Da li je smrvljeni papar patvoren, poznaje se samo po teku i po mirisu.

5. Paprika nalazi se pomiešana sa stučenom opekom. Najbolja vrst paprike jest rumena.

6. Gjumbir (ingwer). Gomoljci moraju biti bliedo žuti kao slama, suhi i puni, jako mirisavi, i osobito jaka vatrena ukusa. Mali kvrgasti gomolji mirisaviji su od velikih. Staro korienje je nagrešpano, drvenasto i tamne boje. Lahak, mekan i krhki gjumbir bieljen je s klorom i za to ne valja.

7. Vanilija. Dobra vrst debela je poput guskina pera, nešto spljoštena, crno-smedje boje i mesnate mohune, kao zadahnuta tananom maglicom. Mora biti mastna, a srčika puna sitnog okruglog, sjajnog, crnog sjemenja. Lošija vrst nema tako ugodan miris, a što je sušija mohuna i svetlije boje manje vriedi. Vanilija se čuva na hladnom mjestu, dobro zatvorena od pristupa zraka.

8. Lovor. Što je zelenije lišće ugodnijeg je mirisa. Listovi se moraju podpuno posušiti.

DOBA ZA LOV

U Hrvatskoj i Slavoniji.

Lov na jelene od 24. lipnja do konca rujna.

Ženska visoka divljač (Edelwild) ne smije se loviti od 6. travnja do konca rujna.

Srne ne smiju se loviti od 3. siečnja do konca rujna.

Zecevi ne smiju se loviti od 1. veljače do 1. kolovoza.

Divlja peran (Federwild) ne smije se loviti od 1. ožujka do 15. kolovoza.

U Dalmaciji.

Šljuke, vodene ptice i močvarnice (Schnepfen, Wasser- und Sumpfögel) ne smiju se loviti od 15. travnja do konca srpnja.

Sva ostala divljač ne smije se loviti od 1. veljače do konca srpnja.

U Bosni i Hercegovini.

Mužka visoka divljač i lanjad (männliches Edel- und Dammwild) lovi se od 1. srpnja do 15. listopada.

Srnjaci (Rechbock) ne smiju se loviti od 1. veljače do konca svibnja.

Damjak (Gemsbock) lovi se od 1. srpnja do konca studenoga.

Zecevi ne smiju se loviti od 15. siečnja do 15. kolovoza.

Ženska visoka divljač i lanjad ne smije se loviti od 1. veljače do konca rujna.

Divokoze, srne, jazavci, dabri (Gemswild), (Rehkitz, Dachs, Biber) ne smije se loviti od 1. veljače do konca rujna.

Tetrieb mali i ružovac (Birk- und Auerhahn) lovi se od 15. veljače do konca svibnja.

Gnjetli, trčke, lještarke i jarebice (Fasan, Reb-, Hasel, und Steinhuhn) ne smiju se loviti od 1. veljače do konca srpnja.

Snježnice, prepelice, divlji golubi (Schneehuhn, Wachteln, Wildtauben) ne smiju se loviti od 1. veljače do konca srpnja.

Divlje guske i race, močvarnice i vodene ptice ne smiju se loviti od 1. ožujka do konca svibnja.

Jestvenik.

(Speisezettel.)

SIEČANJ.

U mjesecu siečnju ima još svake zalihe u pivnici, konserve također nisu potrošene, a obiluje ribom i divljači.

1. Juha od jetara; pečena teletina sa matovilcem (bielčicom); puding.

2. Juha od kobasica; nakisela govedina sa varivom od krumpira; gibanica od skorupa.

3. Juha od kelja; kiselo zelje sa püréeom od graška i udjenom svinjetinom; palke od sira.

4. Juha sa kapanci; govedina sa umakom od sardeljica; francezka bazlamača.

5. Juha od prekrupa; govedina poput divljači, paštetice od mesa.

6. Juha od graška; pečena svinjetina sa keljem; palačinke s voćem.

7. Juha sa izsječenim mesom; govedske grudi s gorušicom; teleći ragout s uštipci.

8. Juha od raka; prženi manjak ili krap s francezkom umakom; nabujak.

9. Juha od kokoši; hladna riba s aspikom; prokolica (Blumenkohl) s kajganom sa sardeljicami; divlje patke sa raznim šalatami; nabujak od riže; jabuke.

10. Juha od moždjana; oštrige; udjeni losos sa limunom; teleći popečci s kiselimi krastavci; paštetice od gušćih jetara; pečeni hrbat od srne s makaroni i püreom; drhtalice; razni sir; voće i poslastice.

11. Doručak, mrzlo. Sardine u ulju; mrzla pečenka od peradi; šunka i udjeni jezik sa gorušicom; hladnetina.

12. Večera, topla. Juha od prekrupa; pastrve modro kuhane sa octom i uljem; pečenka na ražnju sa krumpirom na šalatu; poslastice i južno voće.

13. Južina. Kava; perčići od diganog tiesta; puding; punč sa mliekom; krušna torta; poslastice.

VELJAČA.

Nije ništa povoljnija od siečnja, jer nema zelenila.

14. Juha od leće; govedina s umakom od rajčice; okrugljice od krumpira s ašeom od peradi.

15. Juha s rižom; razsoljeni jezik s püreom od kostanja; nadjevene savijače.

16. Juha od bubriega; kiselo zelje sa mladom svinjetinom; krvavice ili djevenice.

17. Ruska juha; nadjeveno srce s rezanci; lepinja od jabuka s grozdjićem.

18. Krepka juha; englezka govedina s malim pečenim krumpirom; povarak od vina.

19. Juha od kruha; govedina s umakom od luka crljenca; kopun s radičem.

20. Francezka juha; ragout od divljači sa solnogradskimi valjušci.

21. Ribja juha; šćuka sa umakom od raka; puding od riže.

22. Juha od krumpira; govedina s toplom umakom od hrena; tarebice s kiselim zeljem; puran sa raznom šalatom; krema od vanilije.

23. Juha s carskimi žličnjaci; stufato s rajčicami; glavatice (Forelle) s holandezkom umakom; našpikana pečenka, hrustavice sa geleém; prokolice sa šunkom; pečen gnjetao (Fasan) sa šalatom; pokladnice; sir; voće.

24. Doručak, topli. Juha s jajetom; oštrige s limunom; učinak od teleće žliezde; marinada; teleći popečak s kompotom; puding; uljevuše; voće; sir; poslastice.

25. Večera, mrzla. Pečen kopun; riba s majonezom; teleća glava; bečka torta; biskup od malvasije; svodići od badema.

26. Kod čaja. Čaj; uštipci od sladkog januša; knjažavski nabujak; pjena od voća; torta od čokolade; narandje.

OŽUJAK.

Polako kreće na bolje. Zaliha nam izmiče, nu za to ima više jajah, dobra maslaca, pomalo zelenja, a donekle nas pomažu i naručbe iz toplih južnih strana.

27. Juha od cvjetače; teleći popečci s peveroni; mutvara od svježeg sira.

28. Juha od sagovca; govedina sa umakom od nakvašenih krastavaca; nabujak.

29. Juha od lokuma; pečena mlada svinjetina s kiselim repom; gibanica od skorupa.

30. Juha od moždjana; spinač sa kajganom i šunkom; pečena janjčevina s mladom šalatom.

31. Juha od krupice; boeuf à la mode s valjušci; puding.
32. Juha od gljiva; pečena but s prženim krumpirom; gibanica od šunke.
33. Juha s uljevušami; frikando s cvjetačom; paštetice od žemlje.
34. Juha od pasulja; prženi linj s umakom tartare; nabujak od vanilije.
35. Juha s okrugljicami od mozga; but s makaroni i umakom od divljači; püre od graška sa rebarci; pečena janjetina sa šalatom; poslastice od jabuka; sir.
36. Juha s cvjetačom; kopun sa sardeljicami; janjeća rebarca; glava od vepra s umakom od gorušice; jastov s octom i uljem; punč; pečeni mladi pilići; artičoke; lepinje od ruma; drhtalice; zakusci; sir; voće.
37. Doručak: Perkelt; nadjeveni mladi golubi, hladni; dragušac sa frižkimi jaji; lepinje od sira.
38. Večera, topla. Juha od moždjana; biftek s maslacem od sardeljica; teleći bubriezi; upirjana janjčevina s püreom od krumpira; torta od voća; narandje.
39. Užina. Kava; vojvodski kruh; male lepinje od badema; punč od narandja; torta od badema s kremom; male poslastice; voće.

TRAVANJ.

Usjevi rastu, a proljeće nas pozdravlja svojim bajnim zelenilom; narav se probudila na nov i osvježujući život, a za kuhinju nadošlo je vrieme, da se rieši konservah. Topliji krajevi darivaju nas mladim graškom i krumpirom, a naši vrtovi zelene se mladom šalatom, spinačem i prokolicom.
40. Juha s okrugljicami od mesa; spinač sa čimburi i pečenimi kobasami; nabujak od riže.
41. Juha od prekrupa; govedina s dragušcem, hrenom i parenim krumpirom; pržene sardeljice s umakom od gorušice.
42. Juha od kruha s jaji; upirjana janjčevina s makaroni i umakom; puding od krupice.
43. Juha od graška; frižka svinjetina s kiselim zeljem i ušptipci; palačinke s nadjevom od mesa.
44. Francezka juha; govedina s umakom od sardeljica povarak od suhih višanja.
45. Juha sa zapražkom; pržene teleće nožice s matovilcem i jaji s octom i uljem.
46. Juha s valjušci od mozga; kiseli bubriezi s lepinjom od kukuruznog brašna. Povarak od limuna.
47. Juha od vina; brodetto s palentom; sirni valjušci osmočeni maslacem.

48. Juha od šparoge s rezanimi palačinkami; biftek s mladim krumpirom i gorušicom; našpikano srce od teleta s umakom; pastrva s aspikom; teleći popečci s šalatom; linska torta.
49. Juha od kornjače; prženi pilići; smudj s holandezkom umakom; but od škopčevine; mladi golubi nadjeveni gomoljikami; rebarca od janjetine s gljivicami; razne šalate; šerbet; mladi grašak; tetrieb s umakom i pašteticami; pečeni pilići našpikani; šunka s geléom; morska jeza s aspikom; drhtalice od voća; poslastice; sir.
50. Doručak, topli. Juha od kor[illegible]a; grudi s hrenom; jetra od svinjetine s povrteljem; spinač s prž[illegible]imi jaji; bečki popečak sa šalatom; crema od limuna, to[illegible]la; nabuj[illegible]k od sira.
51. Večera, mrzla. Hladnetina [illegible]d telećih nožica; mrzli rostbif s frižkim maslacem; paštetica od [illegible] gulje, hladna; punč; krema od vanilije; poslastice.
52. K čaju. Čaj; lepinja od citronata; kruh od čokolade s bademi; nabujak od skorupa; varenik; puding od čokolade; paprenjaci.

SVIBANJ.

Vrtovi se sve više zelene, a mlada perad nije već riedkost na tržištu.
53. Juha s ribanom kašicom; udjeni jezik s glavaticom i tvrdo kuhanimi jaji; paštetice od mesa.
54. Juha od jajah; govedina s povrtnicom i svježim maslacem; puding.
55. Juha od koprivah; grudi s kiselimi krastavci i gorušicom; nadjevene teleće grudi s mladim krumpirom.
56. Juha s lokumi; pržena teleća glava s francezkom umakom; palačinke s pekmezom od kajsija.
57. Juha od škopčevine; upirjana teleća prsa s makaroni; gibanica od skorupa.
58. Juha s rezanci; but poput divljači sa valjušci; dragušac s tvrdimi jaji.
59. Juha od sagovca govedina s umakom od vlakanca; uljevuše s udjenom svinjetinom.
60. Juha od ikre; krap sa skorupom i malim pečenim krumpirom; povarak od mirodija.
61. Juha s carskimi žličnjaci; upirjana janjčevina smladim graškom; šunka pržena s glavaticom; krema od čokolade s pjenom od skorupa.
62. Konsome od moždjana oštrige s limunom; kečige modro kuhane s majonesom; upirjani pilići s ploškami slanine. Kamenica s umakom od kapari; šparga u holandezkoj umaci; bubrežnik od teleta pečen sa šalatom; drhtalica od ruma; sladoled od jagoda; sir; poslastice; voće.

63. Doručak, hladni. Marinirana tunina, jegulja; hladan rostbif sa svježim maslacem i rotkvicom; hladna poštetica od mesa; lepinja od sira.

64. Večera, hladna. Kuhana šunka s hrenom i aspikom; smudj s octom, uljem i kapari; paštetica od žemlje; krema od čokolade s maviši; svibanjsko vino; torta od kave.

65. K čaju. Čaj; ploške od ruma posipane pistačem; perečići; paštetice od jetara; kardinal; torta od voća; svodići od badema.

LIPANJ.

Vrtovi i polja ukrašeni su najbujnijom zeleni; mlada perad je puna tustila; trešnje dozrevaju; u obilju je šalate, šparge, pasulja, graška, repice, svakog dara božjega.

66. Krepka juha; govedina s umakom od kiselice i mladim krumpirom; lepinja od trešanja.

67. Juha s rižom i graškom (risi-pisi); pržena jetra sa vrganji nakisanimi octom; gibanica od čokolade.

68. Juha sa keljem; janječevina ili teletina s mladim graškom i mrkvom; lepinja od grozdjića.

69. Juha s valjušci od mrvicah; govedina s rotkvicom i umakom od vlašića; prženi cviet od jorgovana.

70. Ruska juha; prženi teleći moždjani s mohunicami zelena pasulja; puding carski.

71. Talijanska juha od riže; pečena but od teletine s glavaticom; nabujak od šatoa.

72. Juha od stučena mesa; našpikana rebarca s upirjanim graškom; povarak od badema s vanilijom.

73. Juha od krumpira s prženom žemljom; popečci od morune pečeni na rešetki s limunom; carska mutvara.

74. Juha od pečene peradi; govedina s umakom od kopra; pečen smudj sa šalatom; našpikan bubrežnik. Puding crni.

75. Konsome od mesa; oštrige s maslacem od sardeljica; našpikana riba s jelen-gljivami, račjimi repovi i cvjetačom; divlja raca s umakom i püréeom; prženi pilići; jastov s aspikom; grašak s popečci; pečen kopun s talijanskom šalatom; ruski puding; gelée sa šampanjcem; sladoled od vanilije i jagoda; sir; voće.

76. Doručak, hladni. Janjeća glava s octom i uljem; svježi maslac s rotkvicom; raci s hladnom umakom; hladnetina; krema od limuna; lepinja od trešanja; male poslastice.

77. Večera, topla. Juha s jajem; biftek s umakom i krumpirom; pečena štuka; golubovi s kompotom; paštetice; lepinja od grozdića.

78. Užina. Kava; božični kolač; karlsbadski kolačići; drhtalica od jagoda; sladoled; lepinja od voća; torta od punča; delikatne poslastice.

SRPANJ.

Još ima obilno povrtelja osobito krastavaca. Počimaju mlade race i guske. Pripravljaju se lovci na jelene i srnjake. Dozrieva rano voće.

79. Juha s valjušci od jetara; rebarca namrvljena s krastavci na šalatu; puding od riže.

80. Juha s rajčicami; govedina s umakom od gljivica; škopčevina našpikana i upirjana s krumpirom.

81. Juha od šparge s prženim kruhom; našpikani srnjak s umako i makaroni; lepinja.

82. Španjolska juha; ragout od divljači s okrugljicami; puding.

83. Juha s četverokrilašem; mlade race pečene s cielim krumpirom; nabujak.

84. Ruska juha s prženom žemljom; pržene teleće žliezde s jaji i šalatom. Gibanica od čokolade.

85. Juha s krupicom; govedina s mohunicami od zelena pasulja; uljevuše s izsječenom šunkom.

86. Risotto od raka; pečen som na ulju sa zelenim peršinom; nabujak od maraskina.

87. Juha s rižom i rajčicami; govedina s peveroni i umakom od luka crljenca; pečeni i nadjeveni pilići sa šalatom; povarak od rožčića s pjenom.

88. Juha od peradi; pastrve s holandezkom umakom i krumpirom; govedina na englezki način; upirjani pilići s gomoljikami; kopun s rižom; šparga s umakom od maslaca; jelen s talijanskom šalatom; puding od dvopeka s voćem; drhtalice; compoti; sir; poslastice; sladoled.

89. Doručak, topli. Juha od povrtelja; mlada kuhana svinjetina s hrenom; mlade race s maslinami; paštetice od maslena tiesta; škopčevina s ukuhanim voćem; lepinja od sira; paprenjaci; jagode.

90. Večera, hladna. Pečena hladna perad; salame; udjeni jezik, šunka s hrenom; hladnetina; krema od limuna; torta od oraha; knjaževska lepinja; male poslastice; trešnje.

91. K čaju. Čaj; napoleonove ploške; drhtalica od vanilije; puding od ruma s voćem; sladoled od malina; englezki dvopek; poslastice; voće.

KOLOVOZ.

Sve voće polako dozrieva; kelj i zelje dobiva liepe glavice; ribe je takodjer mnogo, pa tako ni ovaj mjesec ne oskudieva u ničem.

92. Juha od krumpira s mrkvom; mlada guska s upirjanim zeljem; valjušci od šljiva.

93. Juha od gljiva; govedina sa zelenim pasuljem; poslastica od jabuka.

94. Juha s valjušci od moždjana; svinjska rebarca s korabicom; nabujak od jabuka.

95. Juha s rižom i graškom; škopčevina s repom; bazlamača.

96. Juha sa žličnjaci; svježi jezik s prokolicom; pita od jabuka.

97. Juha s prženim graškom; govedina s umakom od kopera; povarak od riže nadjeven jabukami.

98. Juha kisela s bubriezi; pržolice s keljem u umaci od maslaca; valjušci od krumpira osmočeni.

99. Juha od raka; pržene ribe s umakom; koruški rezanci.

100. Poljska juha; nadjevena štuka s holandezkom umakom; upirjana govedina s krastavci na šalatu; popečci od teletine sa repicom; pečena guska sa šalatom; lepinja od jabuke.

101. Juha s valjušci od mozga; kamenica s umakom od oštriga; hrbat od zeca našpikan i ukrašen malim krumpirom; morski raci; artičoke; pečen gnjetao sa šalatom; drhtalice od vanilije; sladoled; kompot; sir; voće; malvasija; prosek; vugava.

102. Doručak, hladan. Kaviar s limunom, izsječenim lukom i prženim kruhom; hladna govedina s octom i uljem; marinirana jegulja; sardeljice s maslacem, hladni pečeni pilići; krema; voće.

103. Večera, topla. Juha od graška; pržene ribe sa šalatom; zec na ulju s makaroni; artičoki; mlade race upirjane; lepinja od malina; drhtalica od ukuhanih sokova; voće; poslastice; sir.

104. Užina. Kava ledena; savite oblante; uštipci od sladke korice; sladoled od kajsija; torta od šećera; lepinja od jabuka; englezki kolačići; južno voće.

RUJAN.

Jesen se primiče; vrtovi se prazne; voće se obire i posprema; lov se započeo izdašno; perad je tusta i sočna; ribah lovi se mnogo.

105. Juha od krumpira; škopčevina s upirjanim zeljem, mutvara od krupice.

106. Juha od riže s upirjanim keljem; englezka pečenka s prženim krumpirom i povrćem; carski puding.

107. Juha s okrugljicami od moždjana; zec pečen na roštilji s limunom; okrugljice od šljiva.

108. Juha s prženim kruhom; škopčevina pečena s blitvom; nabujak od skorupa

109. Juha od povrča s prženim izsječenim mesom; razsoljena svinjetina s frižko kisanim zeljem i püréom od krumpira.

110. Juha od mozga; zec našpikan s umakom i valjušci za ukras; nabujak od voća.

111. Juha od drobca; govedina s osmočenim krumpirom i pasuljem na šalatu; povarak od čokolade.

112. Juha od pasulja; krap pečen sa zeljem; kobasice od šćuke.

113. Juha od prekrupa s jaji; govedina s varivom od krumpira; škopčevina s prokolicom; ragout od srne s osmočenimi uštipci; trčke sa šalatom; lepinja od šljiva.

114. Juha od peradi; volpin kuhan s umakom; teleće grudi našpikane; popečci od srne s glavicami šparge; šljuke; morski raci (rakovice); zeleni pasulj upirjan na ulju; melancane; punč; pečen kopun; paštetice od jetara; žuti puding; drhtalice; sladoled; poslastice; voće; sir.

115. Doručak, topli. Juha od četverokrilaša; biftek s maslacem od sardeljica s gorušicom; mladi pasulj s popečci od škopčevine; lokarde (scombri) pečeni na rešetki; srnetina sa šalatom; puding; nabujak od šatoa; parižke šibke; grožđje.

116. Večera, mrzla. Mrzla srnetina s limunovim sokom; talijanska govedina s umakom od kapari; frižka svinjetina s aspikom; torta od voća; kruh od čokolade; lepinja od grožđja.

117. K čaju. Čaj; mrki uštipci od badema; torta od kostanja s bademi; drhtalice od voća; punč od narandja; medenjaci; kompot od jabuka s ploškami od badema; voće.

LISTOPAD

Dani postaju hladniji i ponestaje brigah za sačuvanje mesa; povrtelje primiče se kraju, a treba misliti na konserve da ih za zimu spremimo.

118. Juha s krpicami, govedina sa sledi i krumpirom; palačinke s pekmezom.

119. Juha s povrćem upirjanim; svinjski kralježi sa zeljem i valjušci od jetara; lepinja od jabuka.

120. Juha od izsječena mesa; teletina upirjana s umakom i osmočenimi rezanci; preobučene jabuke.

121. Juha od gljivica; ragout od škopčevine s pašteticami; savijača od zelja.

122. Rumfordska juha; govedina s repom kiselom; nabujak od sira.

123. Juha od stučene riže; biftek s maslacem od sardeljica i malim krumpirom; povarak od badema.

124. Juha s lievanci; izsječeni hrbat od zeca s umakom od skorupa i limunovom koricom; paštetice od jetara.

125. Juha od žabljih buti; tunina pečena na roštilji s ribjom umakom; puding od suhih višanja.

126. Juha od bubriega; govedina s umakom od sardeljica; prženi teleći moždjani; zelje s frižkimi kobasicami; srnetina sa šalatom; nabujak od riže s jabukami.

127. Poljska juha; paštetice od mesa; glavatice modro kuhane s holandezkom umakom; rostfib à la jardinière; upirjani pilići s mladim graškom; jastov s aspikom i umakom od majonesa; uštipci od maslena tiesta; pečen gnjetao; paštetica od gušćih jetara; torta linska mrka; sladoled od kajsija; voće; sir; poslastice; plavac, grk, rifosko.

128. Doručak, topli. Juha od kelja; govedina sa sledi na šalatu; teleća glava; but od srne sa skorupom i malim krumpirom; puding od dvopeka; poslastice; voće; sir; maraskin; samotok.

129. Večera, hladna. Pečena teletina hladna sa geléeom; mladi pilići s majonesom; savijene teleće grudi s gorušicom; torta bečka; teran; lepinja od badema; male poslastice; grožđje, praskve.

130. Užina. Kava; nabujak od kave; španjolske poslastice; krema od čokolade; šerbet od jagoda; torta od lješnjaka; lepinja od citronata.

STUDENI.

Zima se primiče, opustjeli su vrtovi i polja; povrtelje nam je u pivnicah spremljeno. Divljač je dobra, ribe tečne, a i meso razsoljeno ide u tek.

131. Juha s kašicom; udjena svinjetina s kiselim zeljem i prženim krumpirom; nabujak od riže.

132. Juha s prženim kruhom i svježom kobasom pečenom; govedina s toplom umakom od hrena i upirjanom rižom; tirolski rezanci.

133. Juha s lokumi; leća s udjenimi kobasicami; puding od rožčićah.

134. Juha od krumpira s rižom; škopčevina s rajčicami i solnogradskimi valjušci; nabujak od jabuka s grozdjićem.

135. Juha od riže s rajčicami; noge od svinjetine s mrko upirjanim zeljem; okrugljice od šunke.

136. Juha s prženim graškom; drobnina od guske sa sladkom repom; povarak od kajsija.

137. Juha s okrugljicami od krupice; govedina s pikantnom umakom; puding od kostanja s rumom.

138. Kašica na mlieku; brodeto od raznih riba s makaroni; pečena orada na rešetki sa šalatom.

139. Juha od divljači; pisana pečenka s prženim krumpirom; teleća rebarca s keljem; som pečen s maslacem od sardeljica; drobnina od raca s prženimi žličnjaci; pečena zarebica sa šaltom; povarak od narandja.

140. Konsome; kamenica u račjoj umaci; rostbif s kiselimi krastavci; četverokrilaš s maslacem; mlade divlje race; jastov s octom i uljem; pita od jabuka; kruh od kajsija; sir; sladoled; compot; voće; šampanjac; malvasija, vodica.

141. Doručak, hladni. Hladni rostbif; tištenica; paštetica od mesa; lepinja; voće.

142. Večera, topla. Juha od graška; drobnina od guske s repicom; teleći popečci; palačinke s izsječenim mesom; pečen zec s endiviom; torta od grožđja; nabujak od sira; osje gnizedo; prženi bademi; južno voće.

143. K čaju; naduvka; listnata tortą od šećera; nabujak od jabuka; hladnetina; maraskin; perečići; kruh od citronata; poslastice; voće.

PROSINAC.

Bielom kabanicom zaogrnule se doline i dubrave. Osim osobito dobrih raca i divljači, kuhinja nam pruža polako ono, što imamo spremljeno u smočnicah i pivnicah.

144. Juha s rezanci; govedina sa sledi na šalatu; nabujak od krupice.

145. Juha s korenjem; nadjevene teleće grudi s krumpirom na šalatu; češki uštipci.

146. Juha od divljači; zec s umakom i makaroni; puding od kostanja s rumom.

147. Juha od krumpira; pečena guska s kiselim zeljem i püréeom od graška; nabujak od šatoa.

148. Juha s okrugljicami od mozga; govedina sa sladkom repom; paštetica od mesa.

149. Ruska juha; srnetina s püréeom od krumpira; palačinke s pekmezom od ogrozda.

150. Juha od prekrupa; nadjevena raca s umakom pikantnom; krive salame.

151. Risotto od školjkah (caporosuli), brodeto od grunja s keljem i palentom; jaja s maslacem od sardeljica.

152. Juha od kokoši; englezka pečenka s osmočenim krumpirom; modro zelje s razsoljenim jezikom; pržena teleća jetra; kopun sa šalatom; gibanica od oraha.

153. Krepka juha; pečena jetra od guske; pastrva, modro kuhana; sočna govedina s umakom; pilići s ragoutom; raci kuhani; šljuke i but od srne pečeno sa šalatom; nabujak od čokolade; sladoled od voća; kompoti.

154. Doručak, topli. Juha od kornjače; govedina s hrenom; sarma s popečci od svinjetine; kiseli bubrezi sa salnogradskimi žličnjaci; pečena guska sa zeljem na šalatu; torta od badema; lepinja od voća; rifosko, tartaro, grk; sir.

155. Večera, mrzla. Šunka, jezik, pečenka; paštetice od gušćih jetara s geléeom; krema od vanilije s pjenom od skorupa; punč od šampanjca sa tortom od čokolade; lepinja od skorupa; drhtalica od malina; medenjaci; voće.

156. Badnja večer, topla. Juha od pasulja; marinirana tunina, sledi, jegulje; brodeto s palentom; pečene ribe na roštilji s šalatom; jaja pečena i nadjevena s maslacem od sardeljica, s keljem na ulju; kaviar; mandolini; mandolate; torta od voća; maroni; male poslastice; sir; opol, prosek, rozoli, pelinkovac.

157. Užina. Kava; uštipci špagom povijeni; slatke stučke; delikatne poslastice; punč, liker od vanilije; torta od lješnjaka; poslastice; orasi; voće; maraskin.

158. Staro ljeto. Čaj sa sladkim skorupom ili rumom, naduvka; našušurene štrcalice; hladna pečenka od peradi i divljači; hladnetina; pürée od kostanja; stožernik; torta od badema; male poslastice; gurabije, sir, voće; graševina, samotok, mavasija, vodica.

Abecedni sadržaj.

	Strana
Aalisch frischer	183
Aafisch mit Limoniensaft	183
Abstechen und Herrichten von Geflügel	150
Aleksis torta	256
Ananas ból	284
Anis-Bögen	261
Anis-Krapfeln zum Thee	247
Anis-Stangeln mit Rhum	250
Anis-Zwieback	262
Aepfel gebackene	211
Aepfel gebacken	212
Aepfel gebackene, gefüllte	212
Aepfel-Bitta	218
Aepfelcharlotte	239
Aepfel-Koch mit Mandeln und Rosinen	227
Aepfel-Kompot mit Ribisel	296
Aepfel-Kren	101
Aepfel-Kuchen mit Rosinen	235
Aepfel-Strudel	217
Aepfel-Sulze	274
Aepfel im Schlafrok	237
Aepfel mit Schnee	228
Aepfel zu trocknen	299
Aepfel- oder Wein-Sauce	100
Artischocken abgeschmalzen	124
Artischocken gedünstet	122
Artischocken gebacken	125
Artičoki od krumpira, tenfani	122
Artičoke osmočene	124
Artičoki prženi	125
Artičoke tenfane	122
Aeuerhahn	171
Aufläufe	218
Austern	194
Austern mit Sardellenbutter	194
Austernpastetchen	86
Austern rohe mit Limoniensaft	194
Backwerk	250
Bademske ploške, od maslena tiesta	238
Bardaklije osušene i ošećerene	303
Bazlamača francezka	198
Bazlamača s kiselim skorupom	198
Bazlamača sa šunkom	198
Beefsteak	145
Beefsteak a la grecque	162
Beefsteak auf englische Art	146
Beefsteak fachirt	146
Beefsteak gebraten	162
Beefsteak mit Spiegelei	146
Beefsteak rohes	146
Beefsteak rohes	162
Beusch-Suppe	33
Bier-Suppe	34
Biftek	145
Biftek grčki	162
Biftek na englezki način	146
Biftek pečeni	162
Biftek priesni	162
Biftek sa čimburom	146
Biftek sasječeni	146
Biftek sirovi	146
Birnen-Kuchen	234
Bisquit-Torte	259
Birnen zu trocknen	300
Bischof	282
Bischof-Brod	265
Biskup	282
Bisquit englischer	251
Bisquit-Koch mit Maraschino	221
Bitter-Brantwein	285
Bläter Torte von Zuckerteig	259
Blaukohl	117
Blutwürste	66
Blutwürste geräuchert	67

	Strana
Boeuf á la mode	142
Böhmische Dalken	208
Bohnen-Sauce	97
Bohnenschoten grüne am Oel	117
Bohnen-Suppe	30
Bowle	284
Brandteig	210
Brašno shranjivati	287
Brandteig auf Blech gebacken	233
Braten	153
Bratenfülle	153
Bratwürste fertig gekaufte	66
Breinsterz	205
Brennesselsuppe nach russischer Art	27
Bretzeln	247
Bretzeln zu Thee	263
Brodetto od grunja	186
Brodetto od raznih riba	186
Brodkrusten kleine mit Reiss und Hachées	80
Brod-Suppe	34
Brod-Torte	260
Brösel-Knödeln	43
Brösel-Torte	254
Brod-Torte	254
Bubriezi kiseli	75
Bubriezi s paprikom	76
Bubriezi upirjani	75
Buče ili bundeve osmočene	124
Buče ili tikve	115
Buče na magj. način	120
Buče tenfane	122
Buti pržene poput rebarcah	196
Buti pržene od žabe	196
But hladna od škopca	91
But namrvljena	57
But našpikana popečak ili frikando	48
But od škopca upirjana	50
But od škopca na tur. način	52
But od škopca sa umakom od rajčica	157
But od vepra upirjana	46
But sardeljicama našpikana	92
But sa pikantnom umakom	49
Butter	111
Butter als kalte Speise	92
Butterkrapfen gestürzte	238
Butter mit Caviar	93
Butter-Sauce statt Mayonnaise mit Sardellen	102
Butterschnitten mit Lachs oder Schinken	93
Butterteig	108
Butterkrapfel	248
Čaja	87
Čaj	281
Čaj kukuruzni	283
Čaj s limunovim sokom	281
Čai s rumom	281
Čaplja siva	196
Čevap na ražnju	160
Čevap od škopčevine	160
Čimburi	169
Čimburi	193
Čimburi obično pečeni	198
Čišćenje ribah	177
Čokolada	279
Čokolada s vodom	279
Čorba od graška	29
Cacao	280
Carski puding	225
Caviar-Sauce	103
Cervelatwürste	87
Chadeau-Auflauf	228
Chadeaux gesulzter	212
Chadeau-Sauce	102
Chocolade-Brod	261
Chocolade-Crême	232
Chocolade-Crême gesultzte	271
Chocolade-Gefrorenes	276
Chocolade-Koch	221
Chocolade-Koch, kalter	229
Chocolade mit Wasser	279
Chocolade Pudding	223
Chocolade-Schaumkoch	228
Chocolade-Schnitten	251
Chocoladestern	263
Chocolade-Struzeln	261
Chocolade-Strudel	215
Chocolade-Strudel	245
Chocolade-Torte	258
Chocolade-Torte	265
Chocolade-Überguss schwarzer	233
Cikla	297
Citronat-Kuchen	239
Citronen-Gefrorenes	277
Compots	94
Compot gemischtes	138
Compot von geschälten Aepfeln	138
Compot von Aprikosen	137
Compot von gedünsteten Birnen	138
Compot von frischen Himbeeren und Erdbeeren	137
Compot von Kirschen und Weichseln	137
Compot von getrockneten Obste	136
Compot von Orangen	136
Compot von Pfirsichen	137
Compot von Ribis	137
Compot von Zwetschken	137
Cotelettes eingebröselte	160
Coteletten einfach gebraten mit Limoniensaft	59
Coteletten fachirte	59
Coteletten gefüllt und eingebröselt	62
Coteletten gespickte	60
Coteletten mit Sardellen	60
Coteletten v. Wildpret eingebröselt	61
Crêmes und Chaudeaux	231
Crême als Fülle zum Backwerk	232
Crême-Koch	221
Cviet od jorgovana pržen	212
Cvjetača na šalatu	134
Cvjetača pržena	125
Cvjetača osmočena	123
Cvjetača sa maslacem	115
Dalken böhmische	242
Desert-Birnen zu trocknen	300
Dessert-Quitten	300
Dillen-Sauce	97
Dinja i buča križke s šećerom kuhane	295
Divljačina	171
Divlja perad pečena	56
Divlje race mlade	171
Djevenice od jetara	66
Djevenice debele	66
Doba za lov	304
Drhtalice	273
Drhtalica od bresaka	274
Drhtalica od grozdića	274
Drhtalica od groždja	275
Drhtalica od jabuka	274
Drhtalica od jagoda ili malina	273
Drhtalica od kajsija	274
Drhtalica od punča	275
Drhtalica od ruma	275
Drhtalica od ukuhanih sokova	273
Drhtalica od tunja	274
Drhtalica od vanilije	273
Drhtalica od vina	275
Dunst Obst	294
Dvopek englezki	251
Dvopek od sladkog januša	262
Dvopek požunski	248
Eier für den Winter aufzubewahren	289
Eier und Eierspeisen zur Garnirung	109
Eierfrucht blaue	122
Eier gebackene gefüllte	199
Eier gefüllte mit Sardellen	199
Eier gesetzte	198
Eier hart gesotten	109
Eier kernweich gekocht	109
Eier-Kren	101
Eierkuchen mit saurem Rahm	198
Eier-Punsch warmer	282
Eier-Sauce mit Sardellen	101
Eier-Sauce mit Schnittlauch	101
Eierschaum mit Liquer von Vanille	233
Eierspeisen	197
Eierspeise französische	199
Eierspeise mit Kalbfleisch	197
Eierspeise mit Sardellen oder Häringe	197
Eierspeise mit Schinken	197
Eierspeise mit Schinken	197
Eierspeise mit Speck und Zwiebel	197
Eier weich gesotten	109
Einbrenn-Suppe	31
Eingemachtes v. Gans- oder Enten-Jungen	47
Eingemachtes von Kalbsbries	47
Eingemachtes Kälberne	50
Eingemachtes von Kalbfleisch oder Geflügel	47
Eingemachtes von Kopf und Ohren	71
Eingemachtes Lämmernes	53
Eingemachtes von der Lunge	76
Eingemachtes von Schildkröten	196
Eingussnudeln	39
Einkochen der Früchte	294
Einpölckeln	289
Eis-Kaffe	281
Engländern	269
Englischer Pudding	226
Ente braun gedünstete	53
Ente einfach gebratene	166

	Strana
Ente gedünstete mit Gemüse garnirt	53
Erbsen-Brühe	29
Erbsen abgeschmalzene	128
Erbsen eingebrannte	128
Erbsen- und Fisolenschoten abgeschmalzen	124
Erbsen gebackene	42
Erbsen getrocknete	116
Erbsen grüne zu trocknen	361
Erbsen-Nockerln	42
Erbsenschotten	116
Erbsenschotten grüne	116
Erbsenschotten grüne	117
Erbsen-Suppe	29
Erdäpfel, wie die gekocht werden	130
Erdäpfel abgeschmalzene	31
Erdäpfel eingebrannt	132
Erdäpfel fülle für Braten	154
Erdäpfel gebratene	131
Erdäpfel mit Butter	130
Erdäpfel mit Eier	132
Erdäpfel gebackene	131
Erdäpfel gedünstete	131
Erdäpfel gefüllte	135
Erdäpfel mit Hachée	81
Erdäpfel Knödeln mit Bröseln	204
Erdäpfel-Knödeln	105
Erdäpfel-Knödeln, gebackene	43
Erdäpfeln-Knödeln gesotten	43
Erdäpfel-Knödeln mit Schinken	204
Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt	81
Erdäpfeln-Krapfen	105
Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln	204
Erdäpfel-Nockerl mit Gries	106
Erdäpfel-Nockerln mit Käse	105
Erdäpfel-Nudeln	105
Erdäpfel-Nudeln gesotten und geröstet	204
Erdäpfel-Pürée	129
Erdäpfel-Salat	134
Erdäpfel-Sauce mit Sardellen	97
Erdäpfel mit Rahm u- Schinken	132
Erdäpfel in Schebien geschnittene	131
Erdäpfel-Speisen	81
Erdäpfel-Speisen	105
Erdäpfel-Kipferln u. Laibchen	105
Erdäpfel-Sterz	106
Erdäpfel-Suppe mit gelben Rüben	30
Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel	30
Erdäpfelteig-Knödeln	202
Edäpfel-Wanneln mit Schinken	81
Erdbeer-Gefrorenes	276
Erdbeer-Krapfeln	213
Erdbeer- oder Himbeer-Sulze	273
Essig-Gurken	297
Essig-Kren	101
Esterhazy-pržolice	148
Esterhazy-Rostbraten	148
Estragon-Bertram-Sauce	98
Euter gebacken	78
Euter gebraten	78
Faniki, maviši	211
Farce-Krapfeln v. Schmarnteig	85
Farce-Schnitzel im Netzel	63
Farfelteig	38
Farflići	38
Fasan gebraten	169
Faschingskrapfeg	213
Fenchel-Schnitten	251
Fileki, pripravljanje	74
Fileki prženi	75
Fileki s mrvicami	75
Fileki upirjani	74
Fische abgesottene	177
Fische blaugesottene mit Essig und Oel	178
Fische eingesalzene und marinirte	191
Fische gebratene	180
Fisch gebratener mit Brösel und Rahm	181
Fische gebratene mit Oel u. Limoniensaft	184
Fische gebratene mit Sardellen	181
Fische gedünstete	179
Fische geräucherte	191
Fische geräuchert mit Limoniensaft	191
Fische geräucherte mit saurem Rahm	191
Fische geschuppte	178
Fisch gespickter	182
Fisch in brauner Sauce	180
Fisch in brauner Sauce als Suppe	33
Fische kalte mit Aspik und Mayonnaise mit Sulz garnirt	189

	Strana
Fische kalte, mit Eiersauce wie Mayonnaise	189
Fische kalte, mit Essig und Oel	188
Fische kalte mit Sulze und Mayonnaise	190
Fischleber	189
Fisch mit Kren und Krensauce	179
Fisch mit Paprika	179
Fisch mit warmer Sauce	178
Fischre ber	168
Fisch-Salat italienischer	192
Fisch Snitzel	185
Fischschnitzel eingebröselt	186
Fisch-Schnitzeln mit Rahm u. Kapern	185
Fich-Schnitzeln mit Rahm u. Paprika	185
Fischstücke in Rahmsauce	178
Fisch-Suppe klare	32
Fisch-Suppe gestossene	32
Fische und Fischspeisen	177
Fische zur Fischgarnirung	111
Fisolen abgeschmalzen	128
Fisolen eingebrannte	128
Fisolen grüne	297
Fisolen grüne ausgelöste	120
Fisolen grüne zu trocknen	301
Fisolen-Pürée	129
Fisolen-Salat	134
Fisolenschotten grüne	116
Fisolenschotten grüne gedünstet	121
Fisolenschotten kalte	104
Fisolenschotten-Salat	134
Fisolenschotten-Sauce	97
Fisolen zu trocknen	300
Fleckerln mit Griess	201
Fleckerln mit Rhum	201
Fleckerln mit Schinke	201
Fleisch-Bitta	86
Fleisch-Bitta	202
Fleisch-Bitta mit Topfenfülle	202
Fleisch gedünstetes	141
Fleisch gedünstetes auf ital. Art	141
Fleisch gespicktes gebraten	143
Fleisch in verschiedenen Teigen	85
Fleisch kaltes mit Aspik und Saucen	89
Fleisch-Knödeln	41
Fleisch-Krapfeln	149
Fleischkrapfeln von Bratenresten	64
Fleisch panirtes oder gebackenes	57
Fleischreste mit Rahm und Sardellen	149
Fleischreste mit Wurzelreiss	149
Fleisch-Roulade mit Reiss	148
Fleischstrudel	216
Fleischsulz	111
Fleisch-Suppe	34
Fleisch-Suppe	34
Fleisch-Suppe gestossene	26
Fleisch- und Fisch-Garnirungen	105
Fleisch- und Lungenstrudel	40
Flussfische gebackene	186
Fondi fasche	122
Frankopan-Torte	253
Französische-Sauce	99
Francezka krema od kave	232
Francezko varivo	120
Frikando sa umakom od skorupa	48
Fritatten-Koch	219
Fritatten-Nudeln	41
Fritatten-Würstchen mit Ragout Hirn und Hachis	85
Froschkeulen als Coteletten	196
Froschkeulen gebackene	196
Froschkeulen heiss abgesotten	196
Früchte in Essig	295
Früchte in Slivowitz	295
Früchte in Zucker	295
Früchten-Brod	264
Früchten-Kuchen	234
Früchten, Pudding von Bisquitbrod	225
Früchten-Schnitten	234
Früchte und Gemüsse getrocknete	299
Frühlings-Suppe	27
Fülle für Aepfelbitta	218
Fülle für Mandelbitta	218
Fülle für Nussbitta	218
Gansbrust geräucherte	69
Gans gebratene	166
Gans gedünstet	53
Gansleber	76
Gansleber gesulzte in Aspik eingelegt	89
Gansleberkuchen	88
Gansleber mit Blut	77

	Strana
Gansleber-Pastetchen	87
Garnirungen	94
Gavez, španjolska turutva	134
Gušća jetra s krvlju	77
Geflügelragout	79
Geflügelragout	79
Geflügelreiss	84
Gefrorenes	275
Gefrorenes von eingesottenen Säften	277
Gekröse, wie man es reinigt	74
Gelberüben, Zuckerrüben (Haferwurzel-Salat)	134
Gelbe Rüben-Pürée	130
Gemüse	94
Gemüse	113
Gemüse einfach eingebrannt	113
Gemüse abgeschmalzen	123
Gemüse gebackene	125
Gemüse gedünstete	116
Gemüse gedünstete ohne Stauben	121
Gemüse gefüllte	126
Gemüse gemischte auf franz. Art	125
Gemüse mit Butter-Sauce	115
Germ-Kipfeln	244
Germ-Kipfeln mit Mohn- oder Nussfülle	244
Germstritzeln gefüllte	244
Germteig bereiten	239
Germ-Torte mit Mandelfülle	245
Gerstel geriebenes	40
Gerstel-Suppe	35
Gerstelteig	38
Gerstenwasser	285
Getränke für Kranke	285
Getrink schleimiges	285
Gibanica od badema	217
Gibanica od badema	245
Gibanica od čokolade	215
Gibanica od čokolade	245
Gibanica od groždja	216
Gibanica od jabuka	217
Gibanica od krupice	40
Gibanica od krupice	215
Gibanica od mesa i pluća	40
Gibanica od mesa	216
Gibanica od oraha	217
Gibanica od riže	215
Gibanica od riže s groždjićem	215
Gibanica od sira	215
Gibanica od skorupa	216
Gibanica od šljiva	216
Gibanica od šunke	216
Gibanica od zelja	216
Gibanica tirolska	217
Gibanica od trešanja i višanja	216
Gibanica od zelja	215
Gibanica s orasi	244
Gibanice, tiesto za iste	214
Gibanica tirolska	237
Glava janjeća s mrvicami	72
Glava od vepra	90
Glava svinjska s hrenom	72
Glava svinjska sa zeljem	72
Glava teleća	71
Glava teleća ili uši s hrenom ili povrtnicom	71
Glava teleća s kiselim umakom	72
Glavatica	117
Gljiva s hranjenje	290
Gljive	127
Gljive tenfane	127
Gljive sa zapražkom	127
Glühwein	282
Gnjetao pečen	169
Gnjetli, jarebice hladne	92
Golubi divlji	171
Golubi prženi	57
Golubi našpikani	54
Golubi špikani	166
Golubi upirjani	54
Golubi nadjeveni	166
Golubovi obično pečeni	166
Gorušica sa sokom od limuna	103
Govedina englezka	140
Govedina hladna	91
Govedina kuhana	139
Govedina poput divljači	140
Govedina udjena	86
Govedina upirjana s vinom	140
Govedina za doručak	139
Govedina za doručak na francezki način	139
Govedina za doručak na talijanski način	140
Grammerl-Pogatschen	241
Grašak prženi	42
Grašak sa zapražkom	128
Grašak šećerni izriešeni	117
Grašak suhi	116
Grašak suhi osmočeni	128
Grašak zeleni	116
Gries in der Milch	206
Gries-Knödeln	206
Gries-Knödeln	203
Gries-Koch	220
Gries-Nockerln	43
Gries-Scmarn	207
Gries-Schöberln	207
Gries-Strudel	40
Gries-Strudel	225
Gries-Suppe	35
Grog	282
Gubac volovski s maslacem i limunovim sokom	70
Gubac volovski sa sardeljicami	70
Gagelhupf	71
Gulaš	246
Gulaš sa zeljem	144
Gurabije	144
Gurken frisch zum Salat zu erhalten	269
Gurken frische, kalte, sauere	301
Gurke grüne mit Rahm	104
Gurken Salat	120
Gurken zum Garniren	135
Gušća jetra	120
Gušća jetra u aspiku (hladnetini)	76
Guska pečena	89
Guska upirjana	166
Guske divlje	53
	172
Hachée	79
Hachée-Krapfeln	41
Hachée-Paštetice	88
Hachée von Kalbs- oder Geflügelfleisch	80
Hagebutten zu dörren	201
Haluška magjarska od sira	202
Hammelsbug nach türkischer Art	52
Hammelschlögel gedämpft	50
Häringe gebratene	101
Häringe gebackene	192
Häringe Münchner gefüllte	192
Häring-Salat	135
Häring-Salat	192
Häring-Sauce	104
Häring-Sauce	99
Haschis-Pastetchen	87
Hase am Oel zubereitet	64
Haselnuss-Brod	262
Haselnuss-Brod	264
Haselnuss-Gefrorenes	277
Haselnuss Koch als Auflauf	226
Haselnuss-Kuchen	237
Haselnuss-Torte	257
Hase mit Sauce	173
Hasenfleisch	45
Hasenklein	45
Hasenrücken	172
Hasenrücken fachirter	64
Haše	71
Haše od teletine ili peradi	80
Haše uštipci	41
Hausbrod	287
Hausen	182
Hausgeflügel kaltes mit Aspik	92
Hecht gebratener	182
Hechtwürsse	189
Hečepeč (Hagebutten), Pudding	223
Heidelbeeren zu trocknen	301
Heiden-Knödeln	44
Heidennudeln mit Topfenfülle	202
Heiden-Schmarn	208
Heiden-Sterz	44
Heiden-Sterz	205
Herz gespicktes	75
Herz mit Rham und Paprika	75
Herzogbrod	233
Himbeer-Gefrorenes	277
Himbeersaft	293
Hirn-Consommé	39
Hirn gebackenes	73
Hirn geröstetes	73
Hirn in Aspik	89
Hirn-Knödeln	43
Hirn-Suppe	27
Hirn Würstchen	73
Hirschbraten	174
Hirsch mit Beize	175
Hirsch mit Rahm	175
Hirschrei	206
Hladnetina magjarska	90
Hladnetina od mesa	111
Hladnetina od svinjetine	90
Hladnetina od volovske glave, način židovski	90
Hljebčići ili rožčići od krumpira	105
Hohlhippen	248
Hohlhippen auf dem Bleche gebacken	249
Holländer-Bratten	143
Hollender-Blüthe gebacken	212
Hoppelpoppel ili ruski punč	283
Hrbat od zeca	172
Hrbat od zeca izsječen	64
Hrbtenjača pržena	74
Hren s jabukami	101
Hren s jaji	101
Hren s octom	101
Hrustavice	210
Hrustavica od badema	255

	Strana
Hühner gebackene	57
Hühner gebratene gefüllte	165
Huhn gebraten mit Mayonnaise	165
Hühner gebratene gespickte	164
Hühner gedünstete	54
Hühner gedünstete mit Gemüse oder Ragout	54
Hühner gedünstet mit Paradeis Sauce	165
Hühner heissabgesottene	56
Hühner eingemachte	56
Hühner eingemachte	165
Huhn gebackenes	165
Hühner heiss abgesottene	165
Hühner junge gebratene	164
Hühner junge gedünstet	55
Hühner junge mit Nudeln oder Maccaroni	55
Hühner mit Rahmsauce	55
Hühner mit Reiss	55
Hühner-Suppe	25
Hülsenfrüchte	128
Hummer warme oder Meerkrebse	193
Huszarenbraten	148
Indian gebraten	163
Indian gedünsteter garnirt	54
Jabučnica	293
Jabuke preobučene	237
Jabuke pržene	212
Jabuke pržene nadjevene	212
Jabuke sa sniegom	228
Jägerfleisch	147
Jaja i jela od jaja za ukras	109
Jaja nadjevena sa sardelji-cami	199
Jaja na pol kuhana	109
Jaja pržena nadjevena	199
Jaja sgrušena	198
Jaja spravljanje za zimu	289
Jaja tvrdo kuhana	109
Jaja u mak kuhana	109
Janjetina nadjevena	158
Janjetina pečena	158
Janjetina pržena	57
Janjetina sa skorupom	53
Janjeća savijača	63
Janjetina s paprikom	53
Janjetina špikana	158
Janjetina u vlastitom soku	53
Jarebice pečene	169
Jastučići	213

	Strana
Jegulja svježa	183
Jegulja s limunovim sokom	183
Jela od glave i noguh	70
Jela od jaja	197
Jela od krumpira	81
Jela od rakah	82
Jela od riže i sira	84
Jela od skvašena tiesta	239
Jela od šunke	81
Jela od utrobe, vimena i žliezdah	74
Jelen pečen	174
Jelen sa salamurom	175
Jelen sa skorupom	175
Jetra namrvljena s vrhnjem	77
Jetra naškipana	77
Jetra naškipana sa skorupom i sardeljicami	77
Jezik naškipan s umakom od skorupa	70
Jetra naškipana s vrhnjem	77
Jetra pečena	77
Jetra pržena	77
Jetra ribja	189
Jetra upirjana	76
Jezik razsoljen	69
Jezik sa sardeljicami	70
Jezik s varivom	70
Jezik svinjski udjen	69
Jezik volovski svježi, kako se kuha	69
Jezik volovski udjen	69
Juha francezka sa mesom	28
Juha grčka	37
Juha krepka i mesni esktrakt	29
Juha od badema	33
Juha od cvjetače	29
Juha od drobca	33
Juha, kisela od kobasicah	26
Juha od filekah	26
Juha od gljiva	31
Juha od graška	29
Juha od ikre (mriesti)	32
Juha od jetara	26
Juha od kelja	28
Juha od kokoši	25
Juha od kopriva, na ruski način	27
Juha od kopunovih prsijuh	26
Juha od kornjače	31
Juha kriva od kornjače	31
Juha od kruha	34
Juha od krumpira sa mrkvom	30
Juha od krumpira sa popečenom žemljom	30

	Strana
Juha od krupice	35
Juha od kumina ili na zaprašak	31
Juha od leće	29
Juha od mesa	34
Juha od mlieka s komadići žemlje	33
Juha od mlieka s rižom	33
Juha od moždjana	27
Juha od pasulja	30
Juha od pečene peradi	26
Juha od piva	34
Juha od povrtelja s prženimi rezanci od mesa	36
Juha od prekrupa	35
Juha od raka	32
Juha od riže	36
Juha od skorupa (vrhnja)	33
Juha od šparge	28
Juha od stučena mesa	26
Juha od stučene ribe	32
Juha od stučene riže	36
Juha od vina	34
Juha od žemlje	34
Juha poljska	28
Juha sa mesnim ekstraktom	25
Juha sa sječenim mesom	26
Juha talijanska od riže	36
Juha za bolestne	23
Jungfernbraten	159
Kaffe-Auflauf	221
Kaffee-Crême	232
Kaffe-Gefrorenes	277
Kaffee-Torte	257
Kaffee zu bereiten	280
Kaiser-Brod	262
Kaiser-Gugelhupf	246
Kaiser-Pudding	225
Kaiser-Schmarn	207
Kaiser-Schnitzel	58
Kajgana, cvrtje	197
Kajgana francezka	199
Kajgana sa sardeljicami ili sledji	197
Kajgana sa slaninom i lukom	197
Kajgana s teletinom	197
Kajgana sa šunkom	197
Kakao	280
Kako se u pari kuha	218
Kälbernes gebackenes	57
Kalbfleisch. einfach gedünstet	47
Kalbfleisch gesäuert mit Rham	49
Kalbfleisch mit Kapern-Sauce	49

	Strana
Kalbsbraten	154
Kalbsbraten gerollter	156
Kalbsbraten gespickter mit Rahm	156
Kalbsbraten gespickter mit zerdrückten Sardellen und Beinmark	156
Kalbs-Gulasch	50
Kalbfleisch ohne Fett gedünstet	48
Kalbsbries eingemachtes	78
Kalbsbries gebackenes	78
Kalbsbrust gedünstet mit Maccaroni	50
Kalbsbrust gefüllte	49
Kalbsbrust gefüllte	155
Kalbsbrust gefüllte (Roulade)	155
Kalbs-Cotelettes	149
Kalbscoteletten ingebrösett	59
Kalbfleisch kaltes	92
Kalbfleisch mit Paradeis	49
Kalbshirn	73
Kalbskopf	71
Kalbskopf mit saurer Sauce	72
Kalbskopf oder Ohren mit Kren oder Rettig	71
Kalbs- oder Lammfüsse gebacken	72
Kalbsragout	79
Kalbsroulade mit sauerrem Rahm	62
Kalbsschlögel gebraten	165
Kalbsschlögel geräucherter	69
Kalbsschlögel panirter	57
Kalbssteaks	58
Kalbstek	58
Kamenica	184
Kapaun gebratener	164
Kapaun gedünsteter garnirt	54
Kapaun gespickter	164
Kapaun mit Sardellen	164
Kapaun steierisch. mit Reiss gebraten	163
Kapern-Sauce	96
Kapern-Sauce kalte gekocht	103
Kapern-Sauce kalte mit hartgesottenen Dottern	103
Kapern-Sauce ohne Dotter	103
Kapuziner-Brod	263
Kardinal	283
Karfiol abgeschmalzen	123
Karfiol gebacken	125
Karfiol mit Butter	115
Karfiol-Salat	134
Karfiol-Suppe	29
Karfiol sa šunkom	126

	Strana
Kaša prosena	206
Käse aufzubewahren	228
Kašica	38
Kašica	205
Kašica ribana	40
Kastanienfülle für Braten	153
Kastanien gedünstet	123
Kastanienkoch als Auflauf	226
Kastanien-Pudding mit Rhum	224
Kastanien-Pürée	130
Kastanien-Torte	254
Kastanien-Torte mit Mandeln	261
Kava kako se pripravlja	280
Kava ledena	281
Kelj modri	117
Kelj u primorju na badnju večer	118
Kelj, zelje i šalata tenfano	121
Kesteni tenfani	123
Kindskoch	205
Kipfel-Koch mit Schaum	222
Kirschen-Kuchen	236
Kirschen- oder Weichsel-Strudel	216
Kirschen- und Weichsel-Kuchen mit Bröseln	234
Kirschen zu trocknen	301
Klanje i pripravljanje peradi	150
Klanje i pripravljanje divlje peradi	152
Kletzenbrod	248
Knikebain	284
Knödel-Kirschen u. Zwetschken	242
Knoblauch-Sauce	95
Kobasice bez crieva od svinjetine i govedine	65
Kobasice bez crieva od svinjetine i teletine	65
Kobasice gotove kupljene	66
Kobasice ili djevenice	65
Kobasice kranjske	67
Kobasice male od špinaca nadjevene	126
Kobasice male od riže	39
Kobasice od fritata s ragoutom, moždjani i ašeom	85
Kobasice od kelja	117
Kobasice od moždjana	73
Kobasice od riže	211
Kobasice od riže s čokoladom	211
Kobasice od štuke	189
Kobasice s mrežicom	65
Kobasice svježe od teletine	66
Kobasice svježe od svinjetine	65
Kobasice udjene	66
Köche	218
Kohl, Kraut und Salat gedünstet	121
Kohlrabi	114
Kohlrabi	119
Kohlrabi	119
Kohlrabi gefüllte	126
Kohlrabi mit Erdäpfeln	119
Kohlrabi-Salat	135
Kohl-Suppe	28
Kohlwürstchen	117
Kohl zubereitet wie in Küstenland am heil. Abend	118
Kolač božićni	247
Kolačići englezki	269
Kolačići od sira	242
Kolačići sa umakom ili nadjevom od šljiva	242
Kolatschen mit Mohn- oder Zwetschkenfülle	242
Kolednik	248
Komadi od riba u umaci od skorupa	178
Kommisbrod falsches	264
Kompoti	94
Kompoti ili kuhano voće	291
Kompot od breskva	137
Kompot od grozdića	137
Kompot od jabuka s grozdićem	296
Kompot od obieljenih jabuka	138
Kompot od svježih jagoda i malina	137
Kompot od kajsija	137
Kompot od svježih kupina	137
Kompot od narandja	136
Kompot od šljiva	137
Kompot od tenfanih kruška	137
Kompot od trešnja i višnja	138
Kompot pomiešani	138
Kompot od posušena voća	136
Komuške ili mošnjice od pasulja	116
Komuške mrzle, od zelena pasulja	104
Komuške od graška zelene	117
Konsomme od mesa	39
Konsomme od moždjana	39
Kopfsalat	117
Kopun pečen na ražnju	164
Kopun pečen sa sardeljicami	164
Kopun pečen špikan	164
Kopun štajerski pečen, sa rižom	163
Kopun upirjan s ukrasom	54

	Strana
Korabica	119
Korabice nadjevene	126
Korabice na šalatu	135
Korabice s krumpirom	119
Korice kruha male, s rižom i hašeom	80
Korienje, povrtelje, voće za ukras	111
Kornjače kao učinak	196
Kornjače kako se ubiju	195
Kornjače poput ragouta	196
Kozlići	109
Kozlići (Crevettes)	194
Kraftbrühe und Fleisch-Extract	29
Kraft-Torte	253
Krainerwürste	67
Krampampuli	282
Kranken-Suppen	25
Krapfen gefüllte von Hefenteig	86
Krastavci kiseli, mrzli, priesni	104
Krastavci na šalatu	135
Krastavci sa slaninom	120
Krastavci slani	104
Krastavci u octu	297
Krastavci za ukras	120
Krastavci zeleni sa skorupom	120
Kraut braun gedünstetes	118
Kraut gefülltes	126
Kraut grünes	118
Kraut grünes neugesäuertes	118
Kraut neugesäuertes	113
Kraut-Reiss	37
Kraut-Strudel	126
Kraut-Strudel	215
Kraut süsses	113
Kräuter-Suppe mit gebackenen Fleischnudeln	36
Krebsbecher mit Nudeln	83
Krebse kochen	82
Krebse gekochte	82
Krebse mit kalter Sauce	193
Krebsfleisch in Muscheln, warm	83
Krebse gefüllte	83
Krebse mit Rham	82
Krebs-Pastetchen in Formen	83
Krebsschweifchen	109
Krebs-Speisen	82
Krebs-Suppe	32
Krebs-Würstchen	83
Krebs- und Krebsspeisen zur Garnirung von Fischen	109
Kreme i šato	231
Kreme od čaja	232
Krema od čokolade	232
Krema od kave	232
Krema od vanilije	232
Krema skručena od čokolade	271
Krema za nadjevanje peciva	232
Kren-Sauce mit Mandeln	100
Kren-Sauce mit Sardellen	100
Kren-Sauce mit Semmel	100
Kren-Sauce mit Suppe	100
Kren- und Knoblach-Sauce	100
Kresl eingemachtes	74
Kresl gebackenes	74
Kresl sauer gedünstetes	74
Križke Magdalenske	252
Križke maslaca s lososom ili šunkom	93
Krpice	40
Krpice s krupicom	201
Krpice sa skorupom	201
Krpice sa šunkom	81
Krpice sa šunkom	201
Kruh-biskupski	265
Kruh-carski	262
Kruh domaći	287
Kruh kapucinski	263
Kruh od badema	265
Kruh od čokolade	262
Kruh od lješnjaka	262
Kruh od lješnjaka	264
Kruh od oraha	264
Kruh od voća	265
Kruh vojvodski	233
Krumpir kako se kuha	130
Krumpir nadjeven	105
Krumpir na salatu	134
Krumpir osmoćen	131
Krumpir pečen	131
Krumpir pločasto rezan	131
Krumpir pržen	131
Krumpir s hašeom	81
Krumpir sa jaji	132
Krumpir sa maslacem	130
Krumpir sa skorupom i šunkom	132
Krumpir sa zapražkom	132
Krumpir tenfan	131
Krupica na mlieku	206
Krušna torta	254
Krušna torta	260
Krvavice (kobasice)	66
Krvavice udjene	67
Kuchen mit Rosinenfülle	238
Kuchen von Polentamehl	61
Kuhanje mošta, šire	296
Kukuruz-Koch	219

	Strana
Kukuruzkolben kleine abgeschmalzen	124
Kukuruz-Polenta	108
Kukuruz-Thee	283
Kukuruzni klipovi maleni, osmočeni	124
Kuljenica	67
Kürbise	115
Kürbise auf ung. Art	120
Kürbise gefüllte	127
Kuttelflecke, Bereitung	74
Kuttelfleck gebacken	75
Kuttelfleck gedünstet	74
Kuttelfleck mit Bröseln	75
Kuttelfleck-Suppe	26
Lachs geräucherter	191
Lämmernes gebackenes	57
Lämmernes gebraten	158
Lämmernes gefüllt	158
Lämmernes gespickt	158
Lammfleisch im eigenen Safte	53
Lammfleisch mit Paprika	53
Lammfleisch mit Rahm	53
Lamms-Coteleten eingebröselt	60
Lammskopf mit Bröseln	72
Lamms-Roulade	63
Leber eingebröselte mit Rahm	77
Leber gebackene	77
Leber gebratene	77
Leber geröstete	76
Leber gespickt	77
Leber gespickte mit Rahm	77
Leber gespickte mit Rahm u. Sardellen	77
Leber-Erbsen oder Reissnockerln	42
Leberfarce gesulzte	110
Leber-Knödeln	41
Leber-Suppe	26
Leberwürste	66
Lebkuchen	269
Leća na šalatu	134
Leća osmoćena	128
Leća sa zapraškom	129
Lepinja kneževska	236
Lepinje male od badema	238
Lepinje male od maka	237
Lepinje od citronata	239
Lepinja od jabuka sa grozdjićem	235
Lepinje od krušaka	234
Lepinja od kukuruz. brašna	261
Lepinja od lešnjaka	237
Lepinja od oraha	237
Lepinja od riže	254
Lepinja od ruma	238
Lepinja od svinjskih jetara	87
Lepinja od trešanja	236
Lepinja od trešanja i višanja s mrvicami	234
Lepinja portugizka	258
Lepinja segedinska od sladka skorupa	236
Lepina s nadjevom od grozdjića	238
Lepinja od voća	234
Lerchen gebraten	168
Lievanci	39
Liker od vanilije	285
Limonien-Auflauf mit Mandeln	228
Limonien-Koch	228
Limonien-Pudding	222
Limunada	283
Linsen abgeschmalzene	128
Linsen eingebrannte	129
Linsen-Purée	129
Linsen-Salat	134
Linsen-Suppe	29
Linska torta bez jaja	255
Linsko tiesto, mrko	265
Linzerteig brauner	265
Linzer-Torte ohne Ei	225
Liska sa mrkom umakom	171
Lokuma	40
Losos udjeni	191
Luk nadjeven	127
Lungen sauere	76
Lungenbraten auf ung. Art	143
Lungenbraten, einfach gebraten	143
Lungenbraten fachirter mit Reis	161
Lungenbraten gebeizter	160
Lungenbrate gebraten	161
Lungenbraten gerollter	148
Lungenbraten gespickter	143
Lungenbraten mit Bröseln	147
Lungenbratenkuchen	88
Macaroni mit Käse	107
Maccaroni mit Schinken	107
Maccaroni mit Schinken	201
Maccaroni-Pastetchen	86
Magdalenen-Schniten	252
Maiwein	284
Majones bez aspika	102
Majones sa sardeljicami	102
Majones od tvrdo kuhana žutanjka	102
Makaroni	107
Makaroni sa maslacem od sardeljica	107
Makaroni sa rižom	107
Makaroni sa šunkom	201
Mandel-Bäckerei	263
Mandel-Bauernkrapfeln	264
Mandel-Bitta	235
Manddel-Bögen	262
Mandel-Bögen	269
Mandel-Bögen gefüllte	269
Mandel-Brod	264
Mandel-Kipfeln	269
Mandelkoch mit Vanille	226
Mandelkrapfeln braune	267
Mandel-Kuchen kleine	238
Mandelmilch	283
Mandel-Potizen	245
Mandel-Sauce	101
Mandelschnitten von Butterteig	238
Mandel-Stangeln	265
Mandel-Stangeln gefüllte	267
Mandel-Stangel mit Quittenkässe	269
Mandel-Stritzeln ohne Ei	250
Mandel-strudel	217
Mandel-Strudel	245
Mandel-Suppe	33
Mandel-Torte getrocknete	255
Mandel-Torte	60
Mandoletti	267
Mandolini	267
Marcipan talijanski	268
Marillen-Koch mit Zwieback	227
Marillensalse	243
Marillennschaum gesulzter	271
Marillen-Sulze	274
Marillen- und Pfirsiche im Schalfrock	237
Marillen und Zwetschken-Knödeln	202
Marinada	188
Mark-Knödeln	44
Maschin-Rostbraten	162
Maslac	111
Maslac kao hladno jelo	92
Maslac od sardeljica s rotkvicom	92
Maslac s kaviarom	93
Mast svinjska	289
Mäuse gebackene	243
Mayonnaise gelbe	102
Mayonnaise ohne Aspik	102
Mayonnaise mit Sardellen	102
Meerdatteln	195
Meerfische abgesottene	179
Meerfische abgesottene mit Eiersauce	179
Meerfische gebratene	183
Meerkrebse	193
Meerspinnen	194
Mehl aufbewahren	287
Mehl-Nockerln geröstete	204
Mehl-Nockerl mit Eier	205
Mehl- oder Erdäpsel Knödel	108
Mehlspeisen als Beigaben und Garnirungen	107
Mehlspeisen einfache	200
Mehlspeisen in Smalz gebackene	210
Mehlspeisen wie man kocht	200
Melancane	122
Melonnen- u. Kürbis-Spalten mit Zucker eingekocht	295
Meringues	266
Mesni ostatci sa rižom i korienjem	149
Mesni ostatci sa skorupom i deljicami	149
Mesni uštipci	149
Mesni uštipci od ostataka pečenke	64
Meso divljači kako se razsoli salamuri	175
Meso hladno, s aspikom i umakami	89
Meso lovačko	148
Meso namrvljeno ili prženo	57
Meso razsoljeno	67
Meso tenfano	141
Meso tenfano na tal. način	141
Meso u različitom tiestu	85
Meso upirjano	45
Milchbrot	247
Milchnockerln	206
Milch Nudeln mit Nusser oder Mohn	206
Milchrahm-Faschingskrapfen	214
Milchreiss mit Schaum	229
Milchsuppe mit Reiss	33
Milchsuppe mit Semmel-t schnitten	33
Milch und Obers aufbewahren	288
Mišići pečeni	243
Mlieka i skorupa spravljanje	288
Mlieko od badema	283
Mohn-Fülle für Germteig	240

	Strana
Mohn-Kuchen kleine	237
Mohn-Nudeln	243
Mohn-Torte	257
Monatrettig	116
Morske ribe kuhane	179
Morske ribe kuhane s umakom od jaja	179
Morske ribe pečene	183
Moruna	182
Mošnjice od graška	116
Mošnjice od graška i pasulja osmočene	124
Mošnjice sa sirom osmočene	124
Mošnjice od pasulja zelene	117
Mošnjice od pasulja zelene tenfane	121
Mošnjice zelene od pasulja na šalatu	134
Mošnjice zelene od pasulja na ulju	117
Moždjani	73
Moždjani u aspiku	89
Moždjani prženi	73
Moždjani teleći	73
Moždjani upirjani	73
Mozgovnice (Safalade)	67
Mrkva	119
Mrkva pastrnak, batat i turovac	134
Muschel-Sauce	99
Muskatzin-Torte	260
Muskatzonen-Koch	226
Muskatzonen harte	265
Muskatzonen weiche	251
Muškacone meke	251
Mutvara carska	207
Mutvara od heljdena brašna	208
Mutvara od krupice	207
Mutvara od riže	207
Mutvara od svježeg sira	208
Mutvara od žemlje	207
Nabujak od kafe	221
Nabujak od limuna s bademi	228
Nabujak od ruma	228
Nabujak od ruma ili maraskina	221
Nabujak od šatoa	228
Nabujak od skorupa	220
Nadjev od grozdjića	241
Nadjev od jetara sa hladnetinom	110
Nadjev od kostanja za pečenke	153
Nadjev od krumpira za pečenke	154
Nadjev od maka za skvašeno tiesto	240
Nadjev od oraha za skvašeno tiesto	240
Nadjev od šunke za pečenku	154
Nadjev od sira	241
Nadjev od šljiva za skvašeno tiesto	240
Nadjev od šunke za pečenke	153
Nadjev za pečenke od djevenica	153
Nadjev za pečenke od grozdjića	153
Nadjev za pečenke od žemlje	153
Nadjev za pitu od badema	218
Nadjev za pitu od jabuka	218
Nadjev za pitu od oraha	218
Nadjevi za pečenke	154
Naduvka	246
Naduvka carska	246
Napoleon-Schnitten	263
Naturschnitzel	58
Netzwürste	65
Nieren geröstete	75
Nieren saure	75
Nockerln	39
Nockerln	42
Nockerln	107
Nockerln-Salzburger	207
Nockerln Salzburger mit Chocolade	207
Noge teleće ili janjeće pržene	72
Nudeln	40
Nudeln	107
Nudel aufgedünstete	206
Nudeln gewönlicher auf baier. Art	241
Nudeln-Koch mit Vanille und Eingesottenem	219
Nudeln mit Fleisch	200
Nudeln mit Käse	201
Nudeln mit Käse, Mohn oder Gries	200
Nudelteig	38
Nudel-Taschein Kärntner	201
Nuss-Brod	264
Nuss-Fülle für Germteig	240
Nuss-Krapfeln	256
Nusskoch mit Weinschaum	226
Nuss-Kuchen	237
Nuss-Potizten	244
Nusse schwarze	292
Nuss-Strudel	217
Nuss-Strudel	244
Nuss-Torte	255
Nuss-Torte	252
Nuss-Torte	260
Nuss- u. Haselnuss-Stangeln	250
Obersschaum mit Chocolade	271
Obersschaum mit Vanille	271
Obersschaum zu Backwerk	270
Oblatne na limu pečene	249
Oblante savite	248
Oblici od krumpira sa šunkom	81
Oblici od šunke	81
Obst aufzubewahren	291
Obstschaum	233
Obstschaum, kalter	230
Ocaklina biela	259
Ocaklina mrka	259
Ocaklina od narandje	259
Ocakline bojadisane	259
Ochsengaumen mit Butter u. Limoniesaft	70
Ochsengaumen mit Sardellen	71
Ochsenaugen	109
Ochsenaugen	198
Ochsenaugen gewönlich gemacht	198
Ochsenschlepp	147
Ochsenzunge frische zu kochen	69
Ochsenzunge frische mit Kren	70
Ochsenzunge geräuchert	69
Odojak pečen	159
Odojka pripravljanje	152
Okrugljice od jetara	41
Okrugljice od kajsija i šljiva	202
Okrugljice od krumpira	105
Okrugljice od krumpira sa mrvicami	204
Okrugljice od krumpira sa šunkom	204
Okrugljice od krumpirova tiesta	203
Okrugljice od krupice	43
Okrugljice od krupice	203
Okrugljice od mesa	41
Okrugljice od mozga	44
Okrugljice od mrvica	43
Okrugljice od riže	39
Okrugljice od trešanja i šljiva	242
Oliven-Sauce	96
Omleta sa šunkom	82
Omelette, französ. Eierkuchen	198
Omeletten-Germ.	242
Omeletten mit Eingesottenem	208
Opornjak kako se čisti	74
Opornjak kiselo upirjani	74
Opornjak pržcni	74
Orangen Chaudeau	231
Orangen-Koch mit Rhum	227
Orasi crni	292
Orehnjača	244
Osje gnjezdo	243
Oštrige	194
Oštrige priesne s limunovim sokom	194
Oštrige s maslacem od sardeljica	194
O mirodijah	304
Pafesen mit Hirn oder Hachés	80
Paesen mit Hirn oder Hachés	80
Pafese, nadjevene ploške žemlje	80
Pafese s moždjani ili hašeom	80
Pafesen süsse	213
Pajela	45
Palačinke (nadjevene savijače)	85
Palačinke	208
Palačinke s kvascem	242
Palačinke s orasi	209
Palačinke s pekmezom	208
Palačinke sa šunkom	209
Palatschinken gefüllte	208
Palatschinken mit Nussen	209
Palatschinken mit Schinken	209
Palenta kukuruzna	108
Palenta	205
Palke od sira	239
Panada ili bielim kruhom ukuhana juha	34
Panadel oder verkochte Wein-Suppe	34
	263
Paprikafisch	179
Paprika-Hühner, junge	56
Paprika-Nieren	76
Paprika Schnitzel	59
Paradeis gefüllte	127
Paradeis in Ddunst gekocht	297
Paradeis im Ganzen eingelegt	297
Paradeis-Salat	135
Paradeis-Sauce gezuckert	99
Pariser-Schnitzel	59
Pariser-Stangeln	267
Paštetice od divljači	86
Paštetice od guščih jetara	87
Paštetice od makarona	86
Paštetice od mesa	87
Paštetice od oštriga	86
Paštetice od riže s malim pticami	84
Paštetice od žemlje	80

Strana

Pasulj na šalatu 134
Pasulj osmočeni 128
Pasulj sa zapraškom 128
Pasulj zeleni 297
Pasulj zeleni izriešeni . . . 120
Patka mrko upirjana . . . 53
Patke divlje velike 172
Patke upirjane ukrašene varivom 53
Pauci morski, rakovice . . . 194
Pečenice 159
Pečenice 161
Pečenke 153
Pečena jegulja 183
Pečenka holandezka . . . 143
Pečenka husarska 148
Pečenka našpikana 143
Pečenka pisana 161
Pečenka pisana izsječena sa rižom 161
Pečenka pisana našpikana . 143
Pečenka pisana, obično pečena 143
Pečenka pisana na magjarski način 143
Pečenka pisana razsoljena . 160
Pečenka pisana savijena . . 148
Pečenka pisana s mrvicami . 147
Pečenka pisana udjena . . . 68
Pečenka sočna 141
Pečenka sočna sa makaroni . 141
Pečenka teleća 154
Pekmez 290
Pekmez od kajsija 293
Pekmez od kajsija na drugi način 293
Perad domaća hladna s aspikom 92
Pereci 247
Pereci 251
Perečići od šećera sa sladkim janušem 264
Perečići za čaj 263
Perkelt 144
Petersilien-Sauce 97
Pfannenkuchen gefüllte . . . 85
Pfefferkuchen 262
Pfeffer-Sauce 96
Pfirsiche mit Zucker zu dören 302
Pfirsiche oder Marillen gebackene 211
Pfirsiche oder Marillen gebacken 212
Pfirsich-Sulze 274
Pflaumen zu trocknen und in Cognac aufzubewahren . . 382

Strana

Piće sluzavo 285
Pića za bolestne 285
Pignoll- oder Mandel-Torte . 266
Pikantni pilići 56
Pilaw (Riža na turski način) 84
Pilaw mit Rindfleisch . . . 149
Pilaw na turski način . . . 37
Pilav od škopčevine u lišću od trsja 64
Pilaw auf türkische Art . . 37
Pilav sa govedinom . . . 149
Pile pečeno s majonesom . 165
Pilići pečeni nadjeveni . . . 165
Pile prženo 165
Pilići mladi na paprikaš . . 56
Pilići mladi pečeni 164
Pilići mladi, s rezanci ili makaroni 55
Pilići mladi tenfani 55
Pilići pečeni našpikani . . . 164
Pilići provareni 56
Pilići provareni 165
Pilići prženi 57
Pilići sa rižom 55
Pilići s umakom od skorupa . 55
Pilići sa zapraškom 165
Pilići upirjani 54
Pilići upirjani s umakom od rajčica 165
Pilići upirjani sa varivom ili ragoutom 54
Pinza ili uskrsni kruh . . . 245
Pita od badema 235
Pita od jabuka 218
Pita od mesa 86
Pita od mesa 202
Pita od mesa sa nadjevom od sira 202
Pjena hladna od voća . . . 230
Pjena od jaja sa likerom od vanilije 233
Pjena od skorupa k poslasticam 270
Pjena od skorupa sa čokoladom 271
Pjena od skorupa sa kavom . 271
Pjena od skorupa sa vanilijom 271
Pjena od vina, topla 232
Pjena od voća 233
Pjena sa šatoom 271
Pjena skrućena od kajsija . 271
Ploške maslaca ukrašene . . 93
Ploške Napoleonove 262
Ploške od čokolade 251
Ploške od koromača 251
Ploške od ruma 266

Strana

Ploške od ruma posipane pistačem 252
Ploške voća 234
Ploške s pekmezom namrvljene 212
Pluća kisela 76
Pluća upirjana 76
Pöckelfleisch 67
Pöckelzunge 69
Pogača od gušćih jetara . . 88
Pogača od pisane pečenke . 88
Pogčice od ocviraka . . . 241
Pokladnice 213
Pokladnice od sladka skorupa 214
Polsterzipfeln 213
Pomeranzen zu trocknen und zu kandiren 302
Popečak carski 58
Popečak namrvljeni (panirani) 59
Popečak na poljski način (Zraze) 147
Popečak parižki 59
Popečak sa vrhnjem i sardeljicami 59
Popečak s lukom 58
Popečak s paprikom 59
Popečci izsječeni 160
Popečci kao savijača . . . 62
Popečci nadjeveni 148
Popečci nadjeveni i našpikani 62
Popečci namrvljeni sa limunovim sokom 147
Popečci našpikani 58
Popečci od divljači namrvljeni 61
Popečci od divljači našpikani sa vrhnjem 62
Popečci od divljači poput bifteka 62
Popečci od divljači s makaroni i umakom od rajčica . 62
Popečci od izsječene divljači 63
Popečci od izsječena mesa sa sardeljicami i skorupom . 63
Popečci od isjecene svinjetine 63
Popečci od jezika nadjeveni . 70
Popečci od nadjeva u mrežici 63
Popečci od pisane pečenke sa maslacem od sardeljica 146
Popečci od pisane pečenke sa skorupom 146
Popečci od riba 185
Popečci od ribe namrvljeni . 186
Popečci od riba sa skorupom kapari 185

Strana

Popečci od riba sa skorupom i paprikom 185
Popečak od sasječena mesa . 145
Popečci sa kiselicom . . . 58
Popečci sa limunovom umakom 58
Popečci sa paprikom i skorupom 147
Popečci od riže 139
Pori luk kao šparga 125
Portugieser-Kuchen 258
Poslastice delikatne 266
Poslastice od badema . . . 264
Poslastice od jabuka . . . 239
Poslastice od oraška tvrde . 266
Poslastice španjolske . . . 266
Poslastice 250
Povarak bečki 221
Povarak hladan od čokolade . 229
Povarak kukuruzni 219
Povitica od badema sa vanilijom 226
Povarak od čokolade . . . 221
Povarak od dvopeka sa maskinom 221
Povarak od jabuka sa bademi i grozdjićem 227
Povarak od kajsija sa dvopekom 227
Povarak od kostanja kao nabujak 226
Povarak od krema 221
Povarak od krupice 220
Povarak od lešnjaka kao nabujak 226
Povarak od limuna 228
Povarak od mirodija . . . 226
Povarak od narandja sa rumom 227
Povarak od oraha sa pjenom od vina 226
Povarak od oraha drugačije . 230
Povarak od rezanaca sa vanilijom i pekmezom . . . 219
Povarak od riže nadjeven jabukami 220
Povarak od rožčića s pjenom 222
Povarak od sagovca 220
Povarak od sira 219
Povarak od šljiva 227
Povarak od tunja 227
Povarak od uljevuša . . . 219
Povarak od vanilije 226
Povarak od vina 225
Povarak pjenasti od čokolade 228

	Strana
Povarak pjenasti od tunja	228
Povrtnica	134
Praskve ili kajsije preobučene	237
Praskve ili kajsije pržene	211
Praskve ili kajsije pržene	212
Preliv crni od čokolade	233
Prepelica pečena	167
Prepelica s razsolom	167
Presswurst	67
Presswurst	89
Prinzenkuchen	236
Prokolica	116
Prokolica tenfana	121
Proljetna juha	27
Prsa od guske, udjena	69
Prstci, datule	195
Pržolice	162
Pržolice, naglo pečene s lukom	144
Pržolice pržene	148
Pržolice s češnjakom	145
Pržolice s vrhnjem	145
Pržolice tenfane	145
Puddings	218
Pudding gelber	223
Pudding von gedörten Weichseln	225
Puding od čokolade	223
Puding crni	223
Puding englezki	224
Puding ruski	271
Puding od dvopeka s voćem	225
Puding od kostanja s rumom	224
Puding od limuna	222
Puding od riže	222
Puding od ruma	225
Puding od šipaka	223
Puding od suhih višanja	225
Punč	282
Punč topao s jaji	282
Punsch-Chaudeaux	232
Punsch-Gefrorenes	278
Punsch-Sulze	275
Punsch-Torte	253
Puran pečen	163
Puran upirjan s ukrasom	54
Pürée od gljiva	130
Pürée od kiselice	130
Pürée od kostanja	130
Pürée od krumpira	129
Pürée od leće	129
Pürée od luka	129
Pürée od mrkve	130
Püré od pasulja	129
Pürée od suha graška	129
Pürée od svježega zelenoga graška	129
Pürée von dürren Erbsen	129
Pürée von frischen grünen Erbsen	129
Puževi s kućicom	195
Puževi s octom i uljem	195
Puži	195
Quittenkäse	292
Quitten-Koch	227
Quitten-Schaum-Koch	228
Quittenschnee-Torte	268
Quitten-Sulze	274
Raca ili patka pečena	166
Raci kako se kuhaju	82
Raci morski	193
Raci morski topli	193
Raci nadjeveni	83
Raci i jela od raka za ukras ribama	109
Raci s hladnom umakom	193
Raci s vrhnjem	82
Račje kobasice	83
Račje meso u školjkah toplo	83
Račje paštetice u oblicih	83
Radetzky-Reiss	229
Radecki riža	229
Ragout	79
Ragout juha	28
Ragout od divljači	79
Ragout od peradi	79
Ragout od teletine	79
Ragoutsuppe	28
Ragout ukrašen (garniren)	79
Rahm-Auflauf	220
Rahm-Sauce	99
Rahm-Sauce mit Sardellen	99
Rahmschaum mit Kaffe	271
Rahm-Suppe	33
Rahmstrudel	216
Rajčice ciele shranjene	297
Rajčice nadjevene	127
Rajčice na šalatu	135
Rajčice u pari kuhane	297
Rakija gorka	285
Rakija od višanja	285
Razsalanje	289
Rebarca izsječena	59
Rebarca janjeća namrvljena	60
Rebarca nadjevena i namrvljena	62
Rebarca namrvljena	160
Rebarca obično pečena sa limunovim sokom	59
Rebarca svinjska jednostavno upirjana	160
Rebarca našpikana	60
Rebarca od divljači obično pečena	62
Rebarca od škopčevine našpikana s varivom	60
Rebarca od škopčevine pečena s gorušicom	60
Rebarca od škopčevine s krumpirom	60
Rebarca od škopčevine s paprikom	61
Rebarca od svinje s kuminom	61
Rebarca od svinje namrvljena	61
Rebarca sa sardeljicami	60
Rebarca teleća	149
Rebarca teleća namrvljena	59
Rebhüner gebraten	169
Rehbraten	173
Rehbraten mit Limoniensaft	173
Rehbraten mit Rahm	174
Rehbrust gefüllte	174
Rehfleisch	45
Reine-claudes zu trocknen u. candiren	303
Reinigung der Fische	177
Reiss als Garnirung	106
Reiss auf türkische Art	84
Reissfülle für Braten	154
Reiss in der Milch	106
Reiss, kalter mit eingesott. Früchten	229
Reiss, kalter mit Chocolade	229
Reiss-Knödeln	39
Reiss-Koch mit Aepfeln gefüllt	220
Reiss-Kuchen	254
Reiss-Pastetchen mit kleinen Vögeln	84
Reiss-Pudding	222
Reiss-Schmarn	297
Reiss-Schnitzel	149
Reissstrudel mit Rosinen	215
Reiss-Suppe	36
Reiss-Suppe gestossene	36
Reiss-Suppe italienische	36
Reiss-Würstchen	39
Reiss-Würstchen	211
Reiss-Würstchen mit Chocolade	211
Reiss mit Erbsen	37
Reiss mit Geflügelfleisch	84
Reiss mit Kalbfleisch und Schwämmen	34
Reiss mit Käse	106
Reiss mit Paradeis	36
Reiss mit Ragout	84
Reiss mit Schinken u. Erbsen	106
Reiss mit Schweinfleisch	83
Reiss- und Käse-Speisen	84
Repa	114
Repa drugačije	114
Repa	119
Repa istom kisana	114
Repa kisana u dropinah	115
Repa k.sela	114
Repa kisela	298
Repa mrko tenfana	119
Repa sa škopčevinom	119
Repe i korienje tenfano	121
Rep volovski	147
Repovi od raka	109
Rettig schwarzer als Salat	134
Rezanci	38
Rezanci	40
Rezanci	107
Rezanci heljdeni sa sirnim nadjevom	202
Rezanci izpareni	206
Rezanci kcruški	201
Rezanci obični na bavarski način	241
Rezanci od krumpira	105
Rezanci od krumpira kuhani prženi	204
Rezanci od maka	243
Rezanci od savijača	41
Rezanci sa sirom, makom ili krupicom	200
Rezanci sa sirom	201
Rezanci sirni	241
Rezanci s mesom	200
Rezanci u mlieku sa orasi ili makom	206
Ruhm-Auflauf	228
Rhum- oder Maraschino-Auflauf	221
Rhum-Bögen	261
Rhum-Kuchen	238
Rhum- oder Liquer-Chaudeaux	232
Rhum-Pudding	125
Rhum-Schnitten	265
Rhum-Schnitten mit Pistazien bestreut	252
Rhum-Sulze	275
Rhum-Torte	253

Strana

Riba naš pikana 182
Riba pečena s mrvicama i skorupom 181
Riba s hrenom i umakom od hrena 179
Riba s paprikom 179
Riba s toplom umakom . . 178
Riba u mrkoj umaci 180
Riba u mrkoj umaci kao juha 33
Ribe hladne s aspikom i manesom s hladnetinom ukrašene 189
Ribe hladne s hladnetinom i majonezom 190
Ribe hladne s octom i uljem 188
Ribe hladne s umakom od jaja popat majoneza . . . 189
Ribe i jela od riba 177
Ribe kuhane 177
Ribe modro kuhane s octom i uljem 178
Ribe morske, pržene . . . 187
Ribe oljuštene 178
Ribe pečene 180
Ribe pečene sa sardeljicami . 181
Ribe sa sardeljicami i limunovim sokom 184
Ribe s paprikom 179
Ribe pečene s uljem i limunovim sokom 184
Ribe potočne pržene . . . 186
Ribe slane i marinirane . . 191
Ribe udjene 191
Ribe udjene s kiselim skorupom 191
Ribe udjene s limunovim sokom 191
Ribe upirjane 179
Ribe za ukras ribam 111
Ribisel-Saft 292
Ribisel-Sauce 100
Ribisel-Sulze 275
Ribja juha čista 32
Ričet 35
Rindfleisch als Wildpret . . 140
Rindfleisch englisches . . . 140
Rindfleisch geräuchertes . . 68
Rindfleisch gesottenes . . . 139
Rindfleisch mit Wein . . . 140
Risotto 37
Risotto 55
Risotto od jastova 194
Risotto od raka (scampi) . . 193
Rissoto od sira 183

Strana

Risotto od školjkah (caporosuli) 195
Risotto von Hummern . . . 194
Risotto von Meerkrebsen . . 193
Risotto von Muscheln . . . 195
Riža hladna s čokoladom . 229
Riža hladna s ukuhanim voćem 229
Riža kao ukras 106
Riža na mlieku 206
Riža na mlieku s pjenom i čoladom 229
Riža s graškom 37
Riža s mesom od peradi . . 84
Riža s peradi 84
Riža s ragoutom 84
Riža s rajčicami 36
Riža sa sirom 106
Riža sa šunkom i graškom . 106
Riža sa svinjetinom 84
Riža s teletinom i gljivami . 84
Riža sa zeljem 37
Riža talijanska 37
Roastbeef 142
Roastbeef á l'anglais . . . 162
Roastbeef pečen 162
Roggen-Suppe 32
Roggenwasser 286
Rohnen 297
Rohrbhuhn mit brauner Sauce 171
Rosinenfülle für Braten . . 153
Rostbraten gebackene . . . 148
Rostbraten gedünstete . . . 145
Rostbraten mit Knoblauch . 145
Rostbraten mit Rahm . . . 145
Rostbraten- schnell gebraten mit Zwiebeln 144
Rothkraut 113
Rothkraut gedünstet . . . 121
Rother Rüben-Salat 133
Rother Kraut-Salat 135
Rotkvica 116
Roulade gebacken 57
Rožčići od badema 269
Rožčići delikatni 247
Rožčići od vanilije bez jaja . 252
Rožčići s kvascem 244
Rožčići s makom ili orasi . 244
Rüben braun gedünstete . . 119
Rüben gelbe 114
Rüben gelbe 119
Rüben gesäuerte 114
Rüben sauere 114
Rüben und Wurzeln 121
Rüben weisse 114

Strana

Rüben weisse 119
Rüben weisse anders . . . 114
Rüben weisse in Trebert gesäuert 115
Rüben weisse mit Schöpsenfleisch 119
Rückenmark gebacken . . . 74
Rumforder-Suppe 35
Rumfordska juha 35
Ruska juha 27
Russischer Pudding 271

Saće 243
Sačuvanje svježih krastavaca za šalatu 301
Sačuvanje zelena graška . . 301
Saftbraten 141
Saftbraten mit Maccaroni . 141
Sago juha 35
Sago-Koch 220
Sago-Suppe 35
Salame 67
Salame krive 267
Salami falsche 267
Salate 94
Salat frischer grüner . . . 135
Salat polnischer 193
Salate sauere 133
Salat wälscher 136
Salsenschnitten eingebröselte 212
Salzgurken 104
Sand-Torte 258
Sardeljice 192
Sardeljice svježe 184
Sardellen frische 184
Sardellenbutter mit Rettig . 92
Sardelen-Sauce 98
Sardellen-Sauce 104
Sardellen-Sauce mit Dottern . 104
Sardellen-Sauce mit Rahm . 98
Sarma ili nadjeveno zelje . 126
Saucen 94
Sauce kräftig braune . . . 94
Sauce kräftig lichte 94
Sauce mit Butter 94
Sauce spanische 95
Sauce von iengelegten Essig-Gurken 97
Sauce von frischen Schwämmen 98
Sauce von getrocknet Schwämmen 98
Sauce Tartare 103
Saucen kalte 101
Saucen warme 95
Sauerampfer-Sauce 97

Strana

Sauerkraut 114
Sauerkraut 118
Sauerkraut 298
Sauerkraut auf ung. Art . . 118
Sauerkraut braun gedünstet . 119
Sauerampfer Pürée 130
Sauere-Rüben 298
Savijača od mesa sa rižom . 148
Savijača od svinjetine . . . 63
Savijača pržena 57
Schaiden (Wels) gebratener . 181
Schalotten- oder Zwiebel-Sauce 95
Schaum-Rollen 238
Scheiterhaufen 222
Schildkröten wie man tödtet 195
Schildkröten als Ragout . . 116
Schildkröten-Suppe 31
Schildköten-Suppe falsche . 31
Schill 182
Schindelbraten 161
Schinken 68
Schinken 91
Schinken-Fleckeln 81
Schinkenfülle für Braten . . 153
Schinken-Krapfeln 82
Schinken mit Eier und Erdäpfeln 82
Schinken-Omelette 198
Schinken-Speisen 81
Schinkenstrudel 216
Schinken-Wanneln 81
Schinken zu backen 68
Schinken zu kochen 68
Schlickkrapfen 40
Schlögel mit pikanter Sauce 49
Schlögel mit Sardellen gespickt 92
Schnecken 195
Schnecken in Gehäuse . . . 195
Schnecken mit Essig u. Oel . 195
Schneeballen 211
Schnepfen gebraten 168
Schnepfen gebraten mit Brodschnitten 169
Schnittlauch Sauce 97
Schnitzel auf polnische Art . 147
Schnitzel eingebröselte . . 59
Schnitzel einpanirte mit Limoniensaft 147
Schnitzel fachirte 160
Schnitzel gefüllte 148
Schnitzel gefüllte, gespickt . 62
Schnitzel gespickte 58
Schnitzel mit gehacktem Fleisch 149

Strana

Schnitzel mit Limoniensauce 58
Schnitzel mit Paprika und Rahm 147
Schnitzel mit Rahm und Sardellen 59
Schnitzel mit Sardellenbutter 147
Schnitzel mit Sauerampfer . 58
Schnitzel mit Zwiebel . . . 58
Schnitzel von gehacktem Fleisch mit Sardellen und Rahm 63
Schnitzel von gehacktem Schweinefleisch 63
Schnitzel vom gehacktem Wildpret 63
Schnitzel von Lungenbraten mit Rahm 146
Schnitzel von Wildpret einfach gebraten 92
Schnitzel vom Wildpret gespickt mit Rahm 62
Schnitzel vom Wildpret mit Maccaroni und Paradeis-Sauce 62
Schöpsenbraten 157
Schöpsen-Coteletten gespickt mit Gemüse 60
Schöpsen-Cotelletten mit Knoblauch 60
Schöpsen-Cotelleten mit Erdäpfeln 60
Schöpsen-Coteletten mit Paprika 61
Schöpsen-Coteletten mit Senf gebraten 60
Schöpsenfleisch gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln . . . 52
Schöpsenfleisch heissabgesottenes 52
Schöpsenfleisch im eigenen Safte 51
Schöpsenfleisch junges mit Majoran u. Erdäpfel . . . 157
Schöpsenfleisch mit Paprika 158
Schöpsenfleisch mit Paradeis 52
Schöpsenpilaw in Blättern . 64
Schöpsenrücken gerollter . . 158
Schöpsenschlögel kalter . . 91
Schöpsenschlögel mit Paradeissauce 157
Schöberl 42
Schoten mit Käsen abgeschmalzen 124
Schwamm-Suppe 31
Schwämme 127
Schwämme gedünstete . . 127

Strana

Schwämme mit Einbrenn . . 127
Schwämme-Pürée 130
Schwarzer-Pudding 223
Schwarzerwurst 67
Schwarzwurzelsalat . . . 134
Schweinefett 289
Schweisbraten 158
Schweisbraten mit Schwarte 159
Schweins Cotelettes einfach gedünstet 160
Schweins-Coteletten eingebröselt 61
Schweins-Coteletten mit Kümmel 61
Schweinfleisch geräuchertes 67
Schweinfleisch, Krenfleisch . 46
Schweinfleisch als Gulasch . 56
Schweinfleisch kaltes . . . 91
Schweinfleisch mit Paradeis und Reiss 49
Schweinfleisch mit Reiss als Pilaw 46
Schweinskopf als gestürzte Sulze 90
Schweinskopf mit Kraut . . 72
Schweinskopf mit Kren . . 72
Schweinsleber Kuchen . . . 87
Schweinslungenbraten geräuchert 68
Schweins-Roulade 63
Sweins-Sulz 90
Schweinszunge geräuchert . 69
Seekrebse kleine 109
Selchwürste 69
Selleriewurzeln Salat . . . 133
Semmel-Bratenfülle 153
Semmel-Knödeln 108
Semmel-Pastetchen 80
Semmel-Schmarn 207
Semmel-Schnitten 110
Semmelschnitten ungefüllte . 80
Semmel-Suppe 34
Senf mit Limoniensaft . . . 103
Senf-Sauce warme 96
Shranjenje zalihe 287
Sira shranjenje 288
Sir od tunja 292
Sladoledi 275
Sladoled od čokolade . . . 276
Sladoled od jagoda 276
Sladoled od kave 277
Sladoled od limuna 277
Sladoled od lješnjaka . . . 277
Sladoled od malina 277
Sladoled od punča 278
Sladoled od ukuhanih sokova 277

Strana

Sladoled od višanja 277
Slador ača 120
Sledi mliečnjaci nadjeveni . 192
Sledi pečeni 191
Sledi prženi 192
Smudj 182
Sočiva 128
Sok od grozdića 292
Sok od malina 293
Sok od višanja 293
Som pečen 181
Sorbet 284
Spagat-Krapfen 211
Spanferkel gebratenes . . . 159
Spanischer-Wind 266
Spanische Suppe (Olla potrida) 27
Spargel abgeschmalzen . . . 123
Spargel mit Butter 116
Spargel-Salat 123
Spargel-Salat 135
Spargel-Suppe 28
Speck-Gurken 120
Speck-Knödeln 44
Speck-Kopfsalat 133
Speck-Salat von Kraut . . . 133
Speisekürbisse abgeschmalzen 124
Speisekürbiss gedünstet . . 122
Speisen von Eingeweiden u. Briess 74
Speisen von Köpfen u Füssen 70
Spicken 48
Spinatwürstchen gefüllte . . 126
Spravljanje voća 291
Spritzstrauben 210
Sprosenkohl 116
Sprossenkohl gedünstet . . 121
Sprženica 222
Srce našpikano 75
Srce s vrhnjem i paprikom . 75
Srneće grudi nadjevene . . 174
Srnetina 45
Srnetina 173
Srnetina sa limunovim sokom 173
Srnetina sa skorupom . . . 174
Stachlbeeren in Flaschen zu trocknen 302
Stangeln 247
Steinbutte 184
Stockfisch 189
Stockfisch abgeschmlazener . 190
Stockfisch gebackener . . . 190
Stockfisch gebratener . . . 190

Strana

Stockfisch mit Sardellen und Erdäpfeln 190
Stožernik 283
Strizeln geflochtene 247
Strudelteig 214
Stufato mit Paradeis 141
Stufato sa rajčicami 141
Stučce sladke 213
Sulz von Ochsenkopf israel tisch 90
Sulze von iengesottenen Sälten 273
Sulzen 273
Suppe mit Fleisch-Extract . 25
Suppe mit gechaktem Fleische 26
Suppe französische mit Fleisch 28
Suppe griechische 37
Suppe polnische Barszez) . 28
Suppe russische 27
Suppe von gebratenen Geflügel 26
Suppe on Kapaunbrustfleisch 26
Suppen-Mehlspeisen 38
Sušenje i ošećerenje narandja 302
Sušenje borovice 301
Sušenje groždja 302
Sušenje jabuka 299
Sušenje jagoda groždja . . . 303
Sušenje kajsija s šećerom . . 302
Sušenje krušaka 300
Sušenje krušaka za zasladu . 300
Sušenje ogrozda u bocah . . 302
Sušenje pasulja 300
Sušenje šipka 301
Sušenje šljiva 302
Sušenje trešnja 301
Sušenje voća i povrtelja . . 299
Sušenje zelena graška . . . 301
Svinjetina hladna 91
Svinjetina kao gulaš 46
Svinjetina pečena 158
Svinjetina pečena s kožicom . 159
Svinjetina s hrenom 46
Svinjetina s rajčicami i rižom 46
Svinjetina s rižom poput pilava 46
Svinjetina udjena 67
Svinjska glava kao izvrnuta hladnetina 90
Svodići od sladkog januša . 261
Svodići od badema 263
Svodići od badema 269
Svodići od badema nadjeveni 269

	Strana
Svodići od ruma	262
Szegediner-Milchrahm-Kuchen	236
Šalate	94
Šalate kisele	133
Šalata od cikle	133
Šalata od riba talijanska	192
Šalata od sleda	135
Šalata od sleda	192
Šalata od celera	133
Šalata poljska	193
Šalata poput šparge	123
Šalata sa slaninom od glavatice	133
Šalata sa slaninom od zelja	133
Šalata svježa zelena	135
Šalata talijanska	135
Štruce od badema bez jaja	250
Šato od narandja	231
Šato od punča	232
Šato od ruma ili likera	232
Šato od vina	231
Šato skručeni	272
Šebert	284
Ševe pečene	168
Šibke	247
Šibke od badema	266
Šibke od badema nadjevene	267
Šibke od badema sa sirom od tunja	269
Šibke od oraha i lješnjaka	250
Šibke parižke	267
Šibke od sladka januša sa rumom	250
Šibke od sladke korice	267
Škopčevine hrbat savijen	158
Škopčevina mlada sa mažuranom i krumpirom	157
Škopčevina parena sa zeljem i krumpirom	52
Škopčevina pečena	157
Škopčevina provarena	52
Škopčevina sa paprikom	158
Škopčevina sa rajčicami	52
Škopčevina sa sardeljicama	51
Škopčevina u vlastitom soku	51
Šljive pržene	211
Šljive pržene	212
Šljive suhe sahranjene u konjaku	302
Šljuke pečene	168
Šljuke pečene s pločkami od kruha	169
Šodo	102
Španjolska juha	27
Šparga na šalatu	135
Šparga osmočena	123
Špikanje	48
Štrcalice našušurene	210
Šparga sa maslacem	116
Štruce pletene	247
Štručice od kvasca nadjevene	244
Štuka pečena	182
Šunka	68
Šunka	91
Šunka s jaji i krumpirom	82
Šunka kako se peče	68
Šunka kako se kuha	68
Štruce od čokolade	262
Taranja	107
Tarhonya	107
Tauben einfach gebraten	166
Tauben gebackene	57
Tauben gedünstet	54
Tauben gefüllte	166
Tauben gespickte	54
Tauben gespickte	166
Teig für Pastetchen und Kuchen	235
Teig mürber für Speisen in Schmalz gebacken	235
Teleća but, pečena	155
Teleća but, udjena	69
Teleće grudi nadjevene	49
Teleće grudi savijene	156
Teleća pečenka našpikana.	156
Teleća pečenka našpikana sa skorupom	156
Teleća pečenka našpikana sa sdrobljenimi sardeljicami i mozgom od kostiju	156
Teleća pečenka savijena	156
Teleća prsa nadjevena	155
Teleća prsa upirjana s makaroni	50
Teleća savijača s kiselim skorupom	62
Teleći gulaš	50
Teleći popečak naravni	58
Teleći učinak	50
Teletina hladna	92
Teletina jednostavno upirjana	47
Teletina nakisana s vrhnjem	49
Teletina pržena	57
Teletina s rajčicami	49
Teletina s umakom od kapari	49
Tellerfleisch	139
Tellerfleisch auf französische Art	139
Tellerfleisch auf italienische Art	140
Tetrieb	171
Thee	281
Thee mit Limoniensaft	281
Thee mit Rhum	281
Thee-Creme	232
Tiesto hrustavo na limu pečeno	233
Tiesto masleno	108
Tiesto prhko k jelam u masti prženim	235
Tiesto za paštetice i lepinje	235
Tikve nadjevene	127
Tintenfische	188
Tiroler-Strudel	127
Tiroler-Strudel	217
Tištenica	89
Tištenica i jezična kobasa	67
Tjestenine kao dodatci i ukrasi	107
Tjestenine kako se kuhaju	200
Tjestenine jednostavne	200
Tjestenine u masti pržene	210
Tjestenine za juhe	38
Topfenfülle	241
Topfen Haluschka	202
Topfen-Knödeln	203
Topfen-Koch	219
Topfen-Kolatschen	242
Topfen-Nockerln	203
Topfen-Nudeln	241
Topfen-Poganzen	239
Topfen-Schmarn	208
Topfen-Strudel	215
Torta Bečka	257
Torta Frankopanska	253
Torta karmelitska	253
Torta krušna	261
Torta krepka	253
Torta lisnata od šećerna tiesta	260
Torta od badema	260
Torta od čokolade	258
Torta od čokolade	265
Torta od dvopeka	260
Torta od groždja	258
Torta od kave	257
Torta od kestena	254
Torta od kostanja s bademi	261
Torta od lješnjaka	257
Torta od lješnjaka	261
Torta od maka	257
Torta od mrvica	254
Torta od oraha	255
Torta od oraha	257
Torta od oraha	261
Torta od oraška	260
Torta od pinjola ili badema	267
Torta od pieska	258
Torta od punča	253
Torta od ruma	253
Torta od šećera	256
Torta od vanilije bez jaja	252
Torta od višanja	252
Torta od višanja	260
Torta sa sniegom i tunjami	268
Torta s kvascem i nadjevom od badema	245
Treska (Bakalar)	189
Treska osmočena	190
Treska pečena	190
Treska pržena	190
Treska sa sardeljicami i krumpirom	190
Treska na dalmatinski način	191
Trešnje u košuljici	266
Triett od vina	138
Trüffel-Sauce mit rothem Weine	98
Tunina i slične marinirane ribe	192
Tunje za zasladu	300
Učinak od drobnine raca i gusaka	47
Učinak od glave i ušiju	71
Učinak od janjetine	53
Učinak od opornjaka	74
Učinak od pilića	56
Učinak od pluća	76
Učinak od teleće žliezde	47
Učinak od teleće žliezde	78
Učinak od teletina ili pilića	47
Ukrasi	94
Ukrasi k mesu i ribam	105
Ukuhavanje voća	294
Uljevuše	42
Uljevuše	208
Uljevuše od krupice	42
Umake	94
Umaka franceska	99
Umaka jaka svietla	94
Umaka krepka mrka	94
Umake mrzle	101
Umaka mrzla od kapari, kuhana	103
Umaka od kapari sa tvrdo kuhanimi žumanjci	103
Umaka na maslacu	94
Umaka od badema	101

	Strana
Umaka od borovice	101
Umaka od češnjaka	95
Umaka od češnjaka i hrena	100
Umaka od divljači	96
Umaka od divljači	102
Umaka od divljači sa skorupom	96
Umaka od gomoljika sa crvenim vinom	98
Umaka od gorušice sa kapari	103
Umaka grozdića	100
Umaka od haringa ili slieda	99
Umaka od hrena s bademi	100
Umaka od kiselice	97
Umaka od kopra	96
Umaka od kopra	97
Umaka od krumpira sa sardecami	97
Umaka od luka crljenca	96
Umaka od luka kozjaka	95
Umaka od maslaca sa sardeljicami na mjesto majonesa	102
Umaka od maslina	96
Umaka od nakvašenih krastavaca	97
Umaka od papra	96
Umaka od pasulja	97
Umaka od peršina	97
Umaka od priesnih gljivica	98
Umaka od rajčica ošećerena	99
Umaka od raka	98
Umaka od sardelica	104
Umaka od sardeljica	98
Umaka od sardeljica sa skorupom	98
Umaka od sardeljica sa žumanjci	104
Umaka od školjka	99
Umaka od skorupa	99
Umaka od sleda	104
Umaka od sleda na drugi način	104
Umaka od sušenih gljivica	98
Umaka od vina	233
Umaka od vlakanca	97
Umaka od vrhnja sa sardeljicami	99
Umaka od zelena pasulja sa komuškami	97
Umaka od zubovca	98
Umaka španjolska	95
Umake tople	95
Umaka topla od gorušice ili muštarde	96
Umaka žuta od ulja	102
Ungarische Sulz	90
Unirjana teletina bez masti	48
Uporaba mesnih ostataka	149
Uštipci češki	203
Uštipci češki	242
Uštipci mrki od badema	268
Uštipci nadjeveni od mutvare	85
Uštipci nadjeveni od skvasnog tiesta	86
Uštipci namrvljeni od krumpira	81
Uštipci od jagoda	213
Uštipci od krumpira	105
Uštipci od oraha	256
Uštipci od sladke korice	243
Uštipci od sladkog januša k čaju	247
Uštipci od šunke	82
Uštipci prevrnuti od maslena tiesta	238
Uštipci seljački od badema	264
Uštipci špagom povijeni	211
Umaka od hrena sa juhom	100
Umaka od hrena sa sardeljicami	100
Umaka od hrena sa žemljom	100
Umaka od jabuka ili vina	100
Umaka od jaja sa sardeljicami	101
Umaka od jaja sa vlašići	101
Umaka od kapari sa sirovimi žutanjci	103
Umaka od kaviara	103
Uštipci masleni	248
Valjci od piene	238
Valjuški heljdeni	44
Valjušci od brašna i krumpira	108
Valjušci od krumpira kuhani	43
Valjušci od krumpira pečeni	43
Valjušci od moždjanah	43
Valjušci od slanine	44
Valjušci od svježeg sira	203
Valjušci od žemlje	108
Valjušci sa šljivami	203
Vanilie-Auflauf	220
Vanilien-Koch	226
Vanilie-Creme	232
Vanilie-Kipfeln ohne Ei	252
Vanilie-Liqueur	285
Vanilie-Sulze	273
Vanilie-Torte ohne Ei	252
Varenik	282
Variva	94
Variva jednostavno zapržena	113
Variva nadjevena	126
Variva neomučena tenfana	121
Variva pomiešana na francez. način	125
Variva pržena	125
Variva sa umakom od maslaca	115
Variva tenfana	116
Variva zabieljena ili osmočena	123
Varivo	113
Verwendung von Fleischresten	149
Viktorija biskuit	269
Vime pečeno	78
Vime prženo	78
Vino svibanjsko	284
Voda od ječma	285
Voda ražena	286
Voćni sokovi	292
Voće ukuhano	294
Voće u octu	295
Voće u šećer mećati	295
Voće u šljivovici	295
Vojnički kruh krivi	263
Volnin kuhan	179
Vrčići od rakah	83
Wachholder-Sauce	101
Wachtel gebeizte	167
Wachtel gebraten	167
Weichsel-Branntwein	285
Weichsel-Gefrorenes	277
Weichsel-Saft	293
Weichsel-Torte	252
Weichsel-Torte	259
Weinbeer-Strudel	216
Wein-Koch	225
Weinmosteinzusieden	296
Wein-Sauce	233
Weinschaum	231
Weinschaum	271
Weinschaum warmer	232
Wein-Sulze	275
Wein-Suppe	34
Weintraubenbeeren zu trocknen	303
Weintrauben zu dörren	302
Weintraub-Sulze	275
Weintraub-Torte	258
Wespennest	243
Wiener-Koch	221
Wiener Torte	257
Wie siedet man in Dunst	218
Wild einbeizen	175
Wildenten grosse	172
Wildenten junge	171
Wildgänse	172
Wildgeflügel gedämpfes	56
Wildgeflügel kaltes	92
Wildpastete	86
Wildpret	171
Wildpret-Ragout	79
Wildpret-Sauce	96
Wildpret-Sauce	102
Wildpret-Sauce mit Rham	96
Wildschwein gedämpft	46
Wildschweinskopf	90
Wildtauben	171
Wuchteln	243
Würstchen ohne Darm von Schwein- und Kalbsfleisch	65
Würstchen ohne Darm von Schwein- und Rindfleisch	65
Würste	65
Würste dicke	66
Würste frische von Kalbfleisch	66
Würste frische von Schweinfleisch	65
Würstfülle für Braten	153
Wurstsuppe sauere	26
Wurzeln, Grünzeug, Früchte zur Garnirung	111
Zeca drobnina	45
Zec pripravljen na ulju	64
Zec s umakom	173
Zečje meso	45
Zelje	113
Zelje crveno	113
Zelje crveno na šalatu	135
Zelje crveno tenfano	121
Zelje istom kisano	113
Zelje kiselo	114
Zelje kiselo	298
Zelje kiselo	118
Zelje kiselo mrko tenfano	119
Zelje kiselo na magj. način	118
Zelje mrko tenfano	118
Zelje zeleno	118
Zelje zeleno istom kisano	118
Zeller, Seleriwurzeln gedünstet	121
Zeler tenfani	121
Zimmt-Krapfen	243
Zimmt-Sangeln	267
Zucker-Bretzeln mit Anis	263
Zuckererbsen ausgelöste	117
Zuckerrüben	120
Zucker-Torte	256
Zunge gespickte mit Rahmsauce	70
Zunge mit Gemüse	70

	Strana
Zviezdice od čokolade	263
Zunge mit Sardellen	70
Zunge-Schnitzel gefüllte	70
Zungenwurst	67
Zwetschkenfülle für Germ[illegible]g	240
Zwetschken gebackene	211
Zwetschken gebacken	212
Zwetscken-Knödeln	203
Zwetschken-Koch	227
Zwetschken-Strudel	216
Zwieback Pressburger	248
Zwiebel gefüllte	127
Zwiebel-Pürée	129
Zwiebel-Sauce	96
Zwetschkenmus	290
Zwetschken zu trocknen	302
Žabje buti provarene	196
Žemlje križke, pržene	110
Žganci heljdeni	44
Žganci heljdeni	205
Žganci od kaše	205
Žličnjaci carski	39
Žličnjaci	42
Žličnjaci	107
Žličnjaci od brašna, prženi	204
Žličnjaci od brašna s jaji	205
Žličnjaci od jetara ili riže	42
Žganci od krumpira	106
Žličnjaci od krumpira sa mrvicami	204
Žličnjaci od krumpira sa sirom	105
Žličnjaci sa krupicom	106
Žličnjaci od krupice	43
Žličnjaci od mlieka	206
Žličnjaci poput graha	42
Žličnjaci sirni	203
Žličnjaci solnogradski sa čokoladom	207
Žličnjaci solnogradski	207
Žliezde pržene	78

Knjižara L. Hartmana (St. Kugli), Zagreb, Ilica 30

	Kruna
Verne Jules, Dvadeset tisuća milja pod morem	1.20
Verne Jules, Put oko zemlje za 80 dana	1.20
Verne Jules, Put do mjeseca i oko mjeseca	1.20
Zanimive i zabavne priče. Šestdeset najljepših i najkrasnijih pripovijedaka. Po Karadžiću, Stojanoviću i drugim izvorima sakupljeno za hrvatsku mladež. Sa 4 slike	2.—
Zbirka hrvatskih pjesama za školsku mladež. Sa 9 slika	—.20
Za veselu djecu. Slikovnica u velikom obliku	—.80
Zmaj Jovan Jovanović, Zlatna knjiga za djecu. Pjesmice	2.40
Živa knjiga. Narodne basne i pjesmice iz životinjskoga života	2.40

Pjesme narodne i umjetne.

Badalić Hugo, Hrvatska Antologija. Umjetno pjesničtvo starijega i novijega doba. Broširana 4.—, krasno uvezana	6.—
Bogović M., Pjesnička djela. Drama: Frankopan. — Izabrane pjesme. Uvod napisao M. Šrepel. Sa slikom pjesnikovom. Broširano 2.—, vezano	3.—
Bogović M., Strielice	—.60
Botić L., Pjesme. Pobratimstvo. Biedna Mara, Petar Bačić. S uvodom M. Pavlinovića i Fr. Markovića. Sa slikom pjesnikovom. Broširano 4.—, vezano	5.60
Deželić Gjuro, Hrvatska pjesmarica ili zbirka rado pjevanih pjesama. Peto izdanje preradio i pomnožao dr. Velimir Deželić	2.—
Gundulić I., Osman. S pjevanjem XIV. i XV. L. Makaranića	2.—
Harambašić A., Izabrane pjesme. Broširano	1.50
Hrvatske narodne pjesme, što se pjevaju u Istri i na Kvarnerskih otocih. Broširano	3.—
Kumičić M., Za spomenar. Mudre izreke i stihovi iz naše književnosti	3.—
Marković Franjo, Iz mladjih dana. Pjesme. Broširano 1.20, vezano	2.—
Mažuranić I., Smrt Smail-Age Čengijića. Pjesan. Sedmo ovlašteno izdanje. Sa slikama. Vezano	1.60
Pjesmarica nova, ili zbirka najomiljenijih pjesmica, koje običavaju djeca pučkih škola pievati u crkvi i školi	—.40
Preradović P., Izabrane pjesme. Uvod napisao M. Šrepel. Sa slikom pjesnika. Broš. Vezano	4.— 5.60
Rubetić Cvj., Pjesmarica za djecu pučkih škola. Sadržavajući pjesme crkvene i školske s nekim molitvama	—.40
Zbirka najnovijih crkvenih pjesama za školsku mladež	—.20
Šenoa A., Razne pjesme šaljive, ilirske legende, priče, romance, balade, povjestnice i prievodi. Uredio H. Badalić. Elegantno uvezano	4.—
Šenoa A., Izabrane pjesme. II. izdanje. Broširano 5.—, elegantno uvezano	7.—
Vraz St., Izabrane pjesme. S uvodom Franje Markovića. Broširano 3.20, eleg. vezano	5.—

Pjesmarice sa kajdama.

Bisernica, Zbirka popjevaka za četiri muška grla. Sabrao i izdao »Vienac«, glazbeno pjevačko društvo u nadbiskupskom sjemeništu. Zagreb 1886. Tenor I., Tenor II., Bas I., Bas II., 4 svezka	1.60
Eisenhut Gj., Napjevi crkvenih pjesamah, što se nalaze u Balenovićevoj »Sunčanici«	1.—
Kialić Vj., Hrvatska pjesmarica. Zbirka popjevaka za skupno pjevanje	1.50
Novak, Crkvena pjesmarica za ženska srednja učilišta, troglasno sa pratnjom orgulja	1.50
Novak, Teoretska i praktična obuka zbornoga pjevanja	1.50
Novak, Pjevanka za djecu pučkih škola	1.—

Veliki popis knjiga šalje se svakomu na zahtjev badava i franko.

	Kruna
Novak, Crkvena pjesmarica harmonizirana za mješoviti đački zbor	1.50
Škola za tamburanje	2.—
Truhelka A. V., Sto pjesama za porabu školsku, crkvenu i domaću	—.60
Varjačić Lj., Lira za mušku i žensku školsku mladež	—.60
Zajc Iv. pl., Bože živi! Pjesma od P. Preradovića. U slavu hrvatskomu narodu. Hrvatska himna za mješoviti i muški zbor	—.80
Zajc I. pl., Milovanka. Sbirka popievaka za mladež obojega spola	—.60
Zajc I. pl., Milozvuk. Sbirka pjesama za školsku mladež obojega spola	—.60

Molitvenici.

Horat Ig., Cvijeće iz vrta Božjega. Molitvena knjižica. Uvezano: u crno platno u koži 4.—, u kosti	—.70 4.—
Jais, Isus prijatelj mladeži ili pusti k meni malene. Molitvena knjižica s katekizmom i pjesmama za dječake i djevojčice. U platno uvezano —.50, sa zlatorezom —.80, u bijeloj kosti	2.—
Maurović A., dr., Krist naš spas. Molitvenik za kat. kršćane. Uvezan: u platno 1.20, u kosti 5.—, 7.60; u koži	6.—
Rubetić Cvj., Razgovor s Bogom. Molitvenik za bogoljuban zabavu dušam kršćanskim. Uvezan: u platno 2.—, u kosti 5.—, 5.80, 6.40, u koži	6.40
Sabolović A., Prava kršćanka u bogoljubnosti sa svetom crkvom, ili sveta vremena i blagdani godišnji. Molitvenik za duhovnu zabavu spola ženskoga	—.60
Šic F., Razgovor s Bogom. Poučna i molitvena knjiga dušam kršćanskim. Sa 5 bakrorezah i 14 kam. slikah križnoga puta 1.60, sa zlatorezom	2.—
Šimončić G., Slava Bogu. Molitvenik za ženski spol. Priredio ga po Šicovu »Razgovoru s Bogom« i pomnožao nekimi molitvami. Uvezan: u platno 1.20, u kosti 5.—, u koži	5.—
Šimončić G., Molitvena knjižica. Za kršćanski katolički puk. Sa svimi potrebnimi molitvami i sa kršćanskim naukom ili katekizmom, kako se u crkvi tumači. Uvezan: u platno —.60, sa zlatorezom 1.50, u kosti sa podloženim baršunom	3.60
Šimončić G., Compendium rituali in usum Cleri archidioecesis Zagrabiensis	2.—
Vimer R., dr., Spasi dušu moju. Molitvenik za naobraženi svijet. Uvezan: u platno u koži 5.—, u kosti	1.— 4.50
Žuželj F., Cvijetnjak pobožnosti za mladež pučkih škola	—.40

Slovnice i rječnici.

a) Francuski:

Adamović J., dr., Francusko-hrvatski rječnik. S označenim izgovorom. Tvrdo vezan	4.—
Adamović-Gavazzi-Sarazen, Hrvatsko-francuski rječnik	4.—
Ahn Dr., Praktični način za brzo i lahko učenje franceskoga jezika. Od D. Lopašićke-Waldherr	1.20
Ploetz Dr. K., Francuska vježbenica s označenim izgovorom za početnike. Po 37. izdanju priredio F. Šuler IV. izdanje. Broširano 2.40, tvrdo uvezano	2.80
Šuler F., Gramatika franceskoga jezika za srednje škole	4.80
Šuler Fr., Historie abrégée de la litterature francaise	3.—
Šuler Fr., Sustavno obilkoslovlje i skladnja franceskoga jezika	2.40
Švrljuga I. K., Franceska slovnička vježbenica za srednje i građanske škole	1.60

Veliki popis knjiga šalje se svakomu na zahtjev badava i franko.

Knjižara L. Hartmana (St. Kugli), Zagreb, Ilica 30

b) Njemački:

	Kruna
Filipović I., Džepni rječnik hrvatskoga i njemačkoga jezika. I. Njemačko-hrvatski dijel. Četvrto popunjeno i prošireno izdanje s novim hrvatskim pravopisom	4.—
II. hrvatsko-njemački dijel	4.—
Filipović I. (uz sudjelovanje Gj. Deželića i Lj. Modca), Veliki rječnik hrvatskoga i njemačkoga jezika. Za porabu pravnika, činovnika, učitelja, trgovaca i obrtnika. I. Njemačko-hrvatski dio. Dvie knjige. II. Hrvatsko-njemački dio. Dvie knjige. Kompletno	10.—
Filipović I., Hrvatsko-srpska-njemačka bosjedovnica. Praktična uputa za one, koji žele, da se lahko nauče pravilno govoriti hrvatskim ili njemačkim jezikom	3.60
Ivkanec T., Njemačka slovnica i čitanka za više pučke škole	2.—
Miller F. Ž., Praktična uputa u njemački jezik za svakoga. Vezano	2.—
Podgoršak J., Obilci njemačkoga jezika za srednje škole i slične im zavode	—.80
Trepsch St., dr., Ortografičko-gramatički rječnik njemačkoga jezika	—.90
Vitanović J., Njemačka početnica, s prikladnim razgovorima u svim ljudskim prilikama	—.60

c) Talijanski:

Massalija A., dr., Talijanska slovnica za početnike. V. hrvatsko izdanje po XXIV. njemačkom izdanju prof. I. Krst. Švrljuga	3.80
Segvić Cherubin, Praktična uputa u talijanski jezik. Broširano 1.20, vezano	1.80
Švrljuga I. K., Džepni rječnik hrvatskoga i talijanskoga jezika	3.—
Švrljuga I. K., Džepni rječnik talijanskoga i hrvatskoga jezika	3.—

Razno.

Hirc Drag., Lika i Plitvička jezera. Slike, opisi i putopisi. Slike risao V. Anderle. Uređeno sa 60 slika. U vrlo lijepom uvezu	6.—
Hirc Dragutin, Gorski kotar. Slike, opisi i putopisi. Ukrašeno sa 100 slika	7.—
U vrlo lijepom uvezu	9.—
Hirc Dragutin, Hrvatsko primorje. Slike, opisi i putopisi	11.—
Klaić Vj., Povjest Hrvata od najstarijih vremena do svršetka XIX. stoljeća. I. svezak broširano 6.—, vezano 8.—. II. svezak broširano 7.—, vezano 9.—. III. svezak broširano 6.—, vezano 8.—. IV. svezak broširano 7.—, vezano	9.—
Kokotović N., Novi uzor listar i kućni savjetnik za sastavljanje svakovrstnih listova, izprava i pismenih sastavaka za sve društvene prilike u poslovnom i domaćem životu. Kućni liečnik i uputa u kućanstvo i gospodarstvo	3.—
Širola Ivan, Svjetska povjest u slikama. Po prof. V. Klaiću, dru. I. Moliću i drugim pisicima. Ukoričeno sa bojadisanim omotom	5.60

Veliki popis knjiga šalje se svakomu na zahtjev badava i franko.